MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR

REȚETAR-TIP PENTRU PREPARATE CULINARE

MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR
DIRECȚIA GENERALĂ COMERCIALĂ PENTRU MĂRFURI ALIMENTARE, ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AMBALAJE
DIRECȚIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

REȚETAR-TIP
PENTRU
PREPARATE CULINARE

INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI
Oficiul de informare documentară pentru comerț interior

– 1982 –

Lucrarea a fost elaborată prin grija Ministerului Comerțului Interior și este rezultatul conlucrării maeștrilor în arta culinară din sistemele Ministerului Comerțului Interior, Ministerului Turismului, Uniunii Centrale a Cooperativelor de Producție, Achiziții și Desfacerea Mărfurilor, cu colectivul Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică al Ministerului Comerțului Interior.

Coordonarea lucrării a fost asigurată de tovarășii : ing. **Gheorghe Boeru,** director general, **Miron Oltean,** director, **Emilian Dobrescu,** director adjunct, **Viorica Rusovici, Gheorghe Bujoreanu, Sebastian Morariu, Rodica Țurlea, Constanța Mitu, Vasile Brînzăniuc, Felicia Duță, Florica Hanciu** din Direcția Generală Comercială pentru Produse Alimentare, Alimentația Publică și Ambalaje din Ministerul Comerțului Interior, ing. **Aurora Belous, Maria Onu, Mariana Gheorghiu** din cadrul Laboratorului de creație și experimentări pentru alimentația publică, cu participarea tovarășilor **Gheorghe Negrea** și **Emil Bucur** de la Direcția Organizare, Control și Învățămînt din Ministerul Turismului, **Ion Samoilă, Ion Graur, Ion Cîmpean, Sterie Mihu, Iosif Papp, Teodor Stoleru, Ion Magheru, Elena Altamer, Gheorghe Bărănescu, Teodor Nica.**

Complexul redacțional : **Valeriu Ioan-Franc,** coordonator, șef Oficiu informare documentară pentru comerț interior, **Luminița Dogaru, Romanița Gâdinceanu, Ioana Linte, Liliana-Gabriela Marinescu, Maria-Sanda Popa, Marianne Șimon, Cornelia Tocilescu, Aida Sarchisian.**

PREFAŢĂ

Ministerul Comerţului Interior, în colaborare cu Ministerul Turismului şi Centrocoop, a elaborat prezentul „REŢETAR TIP PENTRU PREPARATE CULINARE" pentru toate unităţile de alimentaţie publică.

Această lucrare este inspirată din bucătăria tradiţională a ţării noastre şi foloseşte metodele tehnologiei culinare moderne de natură să asigure o alimentaţie a populaţiei, fundamentată pe principii ştiinţifice.

În acest scop, numeroşi maeştri în arta culinară, cadre cu înaltă calificare din unităţile de producţie ale alimentaţiei publice din Ministerul Comerţului Interior, Ministerul Turismului şi Centrocoop, precum şi numeroşi specialişti gastronomi şi-au dat mîna în cadrul Laboratorului de creaţie şi experimentări pentru alimentaţia publică, organizat de Ministerul Comerţului Interior pentru a îmbunătăţi reţetarul general de preparate culinare, elaborînd un număr de 1200 reţete de preparate de bucătărie de cerinţă curentă.

În pas cu cerinţele gastrotehniei, culegerea de reţete pe care o punem la îndemîna personalului muncitor din activitatea de producţie culinară din toate unităţile de alimentaţie publică este menită să contribuie la promovarea mai accentuată a unui consum sporit de legume, în concordanţă cu principiile alimentaţiei echilibrate nutriţional, precum şi la diversificarea sortimentului în acest sector.

Fiecare reţetă conţine consumul specific de materii prime pentru 10 porţii, gramajul produsului finit pentru o porţie şi procesul tehnologic de preparare.

În concepţia autorilor, această culegere de reţete lasă la îndemîna specialiştilor posibilitatea să folosească în paralel şi alte reţete culinare, care să răspundă cerinţelor de consum ale populaţiei din diferitele zone geografice ale ţării.

Desigur, la preparatele realizate pe baza reţetelor proprii, bucătarii au datoria să manifeste aceeaşi consecvenţă în promovarea principiilor alimentaţiei ştiinţifice a populaţiei, avînd în vedere proporţiile preconizate de proteine, lipide de origine vegetală şi animală, care răspund cerinţelor alimentaţiei raţionale şi nu trebuie să depăşească cantităţile de carne şi grăsimi ce se folosesc la preparatele similare conţinute în reţetele-tip.

Culegerea de reţete pusă la dispoziţia specialiştilor din unităţile de profil este alcătuită din două părţi:

— partea I cuprinde 1245 reţete desfăşurate în 12 capitole, corespunzător diferitelor grupe de semipreparate şi preparate culinare;

— partea a II-a prezintă principalele metode moderne de preparare culinară pentru menţinerea factorilor nutritivi conţinuţi de materiile prime, precum şi metodologia de determinare a valorii calorice şi nutritive a preparatelor culinare, uşor accesibile fiecărui lucrător bucătar.

Sîntem convinşi, că din confruntarea elaborărilor noastre cu practica de producţie va rezulta îmbogăţirea cu noi reţete de preparate culinare a acestei culegeri, pe care desigur nu o putem considera completă. Experienţa de producţie este chemată a omologa fiecare preparat şi a promova pe baza „reţetelor-tip" cerinţele alimentaţiei ştiinţifice ale populaţiei.

Mulţumim tuturor celor ce-şi vor alătura preocupările eforturilor noastre, ca şi celor care ne-au ajutat la împlinirea lor.

CUPRINS

PARTEA I

I. SOSURI

A. Sosuri reci

1. Sos alb (chaud-froid) 17
2. Aspic cu gelatină 17
3. Aspic fără gelatină 18
4. Sos brun (chaud-froid) 18
5. Sos de lămîie (à la grec) 19
6. Maioneză 19
7. Sos de maioneză cu aspic 19
8. Sos de maioneză cu muștar 20
9. Sos de oțet cu verdeață 20
10. Sos ravigot 20
11. Sos remulad 21
12. Sos tartar 21
13. Sos de unt (maître d'hotel) 21
14. Sos de usturoi (mujdei) 22
15. Sos verde pentru pește 22
16. Sos vinegret 22

B. Sosuri calde

17. Sos alb din lapte (Bechamel) 23
18. Sos alb picant (cehoslovac) 23
19. Sos alb pentru rumenit (Morney) 23
20. Sos alb din supă de pasăre (suprem) . . . 24
21. Sos alb cu vin 24
22. Sos brun (spaniol) 25
23. Sos brun cu măduvă 25
24. Sos din castraveți 25
25. Sos din ceapă 26
26. Sos din ciuperci 26
27. Sos Colbert 26
28. Sos pentru fripturi înăbușite (vînătoresc) . 27
29. Sos demi-glace 27
30. Sos de hrean 27
31. Sos Madera 28
32. Sos de măcriș 28
33. Sos de mărar 28
34. Sos de mere 29
35. Sos Meuniere 29
36. Sos Meuniere fără capere 29
37. Sos de muștar (ardelenesc) 30
38. Sos olandez 30
39. Sos din ouă și unt (bernez) 30
40. Sos picant 31
41. Sos picant cu muștar (Robert) 31
42. Sos de smîntînă 31
43. Sos de smîntînă pentru vinat 32
44. Sos de tarhon 32
45. Sos de tarhon (cehoslovac) 32
46. Sos tomat 33
47. Sos unguresc 33
48. Sos de vin alb 33
49. Sos de vin roșu 34
50. Sos de usturoi 34

II. SEMIPREPARATE

(Se folosesc la pregătirea unor preparate culinare)

51. Baiț 35
52. Borș 35
53. Esență de oase (glace) 36
54. Esență de pește 36
55. Foi de clătite din cartofi 36
56. Foietaj crud 37
57. Găluște din cartofi pentru papricaș . . . 37
58. Găluște din făină pentru papricaș . . . 37
59. Găluște din ficat 38
60. Găluște din griș 38
61. Pai parmezan 38
62. Pastă din brînză cu boia 39
63. Pastă din brînză și cașcaval 39
64. Pastă din brînză „Făgăraș" 39
65. Pastă din carne de porc 40
66. Pateu din ficat de porc 40
67. Răzătură de lămîie 40
68. Rulou din foietaj 41
69. Supă de carne (bulion) 41
70. Supă de oase 42
71. Supă de oase din supă concentrată . . . 42
72. Supă de pasăre 42
73. Tăiței din cartofi 43
74. Tăiței de casă 43
75. Tarte pentru umplut 43
76. Vol-au-vent 44

III. GUSTĂRI

A. Gustări reci

a. Din brînzeturi

77. Ardei gras umplut cu pastă de brînză și măsline 45
78. Brînză de vaci cu ouă și ceapă 45
79. Castraveți umpluți cu pastă de brînză . . 46
80. Icre din brînză cu roșii 46
81. Liptauer 46
82. Liptauer timișorean 47

b. Din legume

83. Ardei umpluți cu salată de vinete și roșii 47
84. Ciuperci cu sos de lămîie (à la grec) . . . 47
85. Ciuperci umplute 48
86. Gogoșari umpluți cu salată de cruditați 48
87. Roșii umplute cu salată de legume . . . 49

88. Roşii umplute cu salată à la rus 49
89. Roşii umplute cu vinete tocate 49

c. Din ouă

90. Crochete din ou cu sos tartar 50
91. Ouă „Cazino" 50
92. Ouă cu maioneză 51
93. Ouă cu roşii şi ceapă verde 51
94. Ouă cu şuncă în aspic 51
95. Ouă cu sos tartar 52
96. Ouă umplute cu legume 52
97. Ouă umplute cu pastă din brînză . . . 53
98. Ouă umplute cu pateu din ficat . . . 53

d. Icre

99. Icre de crap sau ştiucă 53
100. Icre tarama 54

e. Din carne şi preparate din carne

101. Piftie din carne de curcan 54
102. Muşchi de porc cu salată à la rus în aspic 55
103. Pateu din ficat de porc în aspic (timişorean) 55
104. Pateu din ficat de porc (clujean) 56
105. Creier de vită cu salată à la rus în aspic 56
106. Creier de vită cu sos de lămîie (à la grec) 57
107. Creier de vită în aspic 57
108. Limbă de vită cu sos remulad 57
109. Limbă de vită cu sos remulad şi roşii . 58
110. Limbă de vită cu sos tartar 58
111. Limbă de vită în aspic 59
112. Muşchi de vită cu salată à la rus în aspic 59
113. Muşchi de vită în aspic 60
114. Crochete din şuncă cu sos tartar . . . 60
115. Mule de şuncă în aspic 61
116. Pastă din şuncă în aspic 61

f. Rulouri

117. Ruladă din omletă cu spanac 62
118. Rulou cu pastă din brînză 62
119. Rulou cu pateu din ficat 63
120. Rulou cu pastă din şuncă 63
121. Rulou din carne de porc cu ouă în aspic 63
122. Rulou din parizer cu brînză 64
123. Rulou din şuncă cu salată à la rus în aspic 64

g. Salate (gustări)

124. Salată boeuf 64
125. Salată din crudităţi 65
126. Salată din crudităţi cu şuncă şi brînză telemea 65
127. Salată din crudităţi cu iaurt . . . 66
128. Salată din crudităţi cu limbă de vită sau porc 66
129. Salată din crudităţi cu sos Ketchup . . . 67
130. Salată din crudităţi cu mere 67
131. Salată din fasole boabe 67
132. Salată din fasole verde 68
133. Salată franceză 68
134. Salată italiană 69
135. Salată din legume (bulgărească) 69
136. Salată din legume proaspete cu maioneză 70
137. Salată à la Moscova 70
138. Salată orientală de primăvară 71
139. Salată orientală de vară 71
140. Salată orientală de iarnă 72
141. Salată orientală cu maioneză 72
142. Salată din ouă cu maioneză (germană) . . 72
143. Salată de pasăre 73
144. Salată de pasăre în aspic 73
145. Salată à la Praga 73
146. Salată à la rus 74
147. Salată de spaghete cu sos vinegret . . . 74
148. Salată din ţelină 75
149. Salată din ţelină cu smîntînă 75
150. Salată din vinete 75
151. Salată din vinete cu roşii 76

h. Sandvişuri

152. Sandviş cu brînză şi maioneză 76
153. Sandviş cu brînză telemea 76
154. Sandviş cu caşcaval 77
155. Sandviş cu pastă de brînză „Făgăraş" . . 77
156. Sandviş cu şvaiţer 77
157. Sandviş cu parizer 78
158. Sandviş cu salam 78
159. Sandviş cu salam de Sibiu 78
160. Sandviş cu şuncă 79
161. Sandviş cu pastă de şuncă 79
162. Sandviş cu tobă 79
163. Sandviş cu sardele 80
164. Sandviş cu friptură de pasăre 80
165. Sandviş special cu friptură de porc . . 80

B. Gustări calde şi minuturi

a. Din legume

166. Bastonaşe din cartofi 81
167. Budincă din ciuperci 81
168. Cartofi umpluţi cu legume 82
169. Chiftele din cartofi 82
170. Chiftele din varză cu smîntînă 83
171. Crochete din cartofi şi mazăre 83
172. Crochete din ciuperci cu sos de smîntînă . 84
173. Dovlecei ţărăneşti 84
174. Dovlecei umpluţi cu legume 85
175. Ialnie din ciuperci 85
176. Ruladă din cartofi cu costiţă afumată . 86
177. Varză umplută cu legume 86
178. Vinete pane cu şuncă şi caşcaval 87
179. Vinete umplute cu legume 87
180. Vinete umplute cu legume şi arpacaş . . 88
181. Vol-au-vent cu mazăre 88

b. Din brînzeturi

182. Budincă din caşcaval 89
183. Caşcaval la capac 89
184. Caşcaval pane 89
185. Caşcaval sufle 90
186. Crochete din caşcaval 90
187. Găluşte din brînză de vaci 91
188. Găluşte din brînză de vaci şi smîntînă . 91
189. Ruladă cu brînză 91
190. Sufleu din şvaiţer 92

c. Din paste făinoase şi crupe

191. Bulz (cocoloş) ciobănesc cu brînză . . . 92
192. Buşeuri cu macaroane şi ciuperci . . . 92
193. Clătite cu ciuperci 93
194. Crochete din griş 93
195. Crochete din griş cu mazăre 94
196. Găluşte ungureşti 94
197. Gogoşi din cartofi 95
198. Gogoşi pripite cu caşcaval 95
199. Mămăligă cu brînză şi ouă la cuptor . . 95
200. Mămăligă cu brînză de vaci şi unt . . 96
201. Mămăligă cu unt şi brînză 96
202. Musaca din pîine albă şi brînză 96
203. Pogaci cu jumări 97
204. Ruladă de pîine albă şi şuncă 97
205. Tarte cu macaroane şi ciuperci 98

d. Din ouă
206. Jumări cu costiță afumată 98
207. Jumări cu roșii 98
208. Jumări cu roșii (portugheze) 99
209. Ochiuri cu caşcaval la capac 99
210. Ochiuri cu ciuperci la capac 99
211. Ochiuri cu costiță la capac 100
212. Ochiuri cu parizer la capac 100
213. Ochiuri cu roșii la capac 100
214. Ochiuri cu șuncă la capac 101
215. Ochiuri românești 101
216. Ochiuri românești cu ceapă 101
217. Ochiuri românești cu mămăligă . . 102
218. Ochiuri românești în tarte pe pireu de spanac 102
219. Ochiuri cu smîntînă 102
220. Omletă 103
221. Omletă cu brînză 103
222. Omletă cu ciuperci 103
223. Omletă cu ficăței de pasăre . . 104
224. Omletă cu legume 104
225. Omletă cu mazăre 104
226. Omletă cu mușchi țigănesc . . . 105
227. Omletă cu roșii 105
228. Omletă cu roșii și ardei gras 105
229. Omletă cu șuncă 106
230. Omletă țărănească 106
231. Omletă cu verdeață 106
232. Ouă fierte moi 107
233. Ouă cu creier 107
234. Ouă moi în tarte cu ciuperci . . . 107
235. Ouă moi în tarte gratinate 108
236. Ouă moi în tarte „Zingara“ 108
e. Din carne, subproduse și preparate din carne
237. Budincă cu șuncă 109
238. Chiș-loren (Quiche-Lorraine) 109
239. Chifteluțe speciale 110
240. Chifteluțe semivegetariene 110
241. Creier de vită pane 111
242. Crochete din creier cu sos tartar . . 111
243. Crochete din șuncă 112
244. Drob din măruntaie de porc 112
245. Ficat de porc prăjit cu ceapă (lionez) . . 112
246. Inimă de porc prăjită 113
247. Parizer pane 113
248. Rinichi de vită prăjit 113
249. Ruladă din carne de vită cu ouă umplute 114
250. Rulou cu carne de porc și ciuperci . . 114
251. Rulou cu crenvurști 115
f. Tartine calde
252. Tartine calde cu legume 115
253. Tartine calde (mureșene) 116
254. Tartine calde „Neptun“ 116
255. Tartine calde cu ouă ochiuri și sardele . 117
256. Tartine calde cu ouă ochiuri, șuncă și caşcaval 117

IV. PREPARATE LICHIDE CALDE
(Supe, consomeuri, creme, ciorbe, borșuri)

A. Supe

a. Preparate din legume și fructe
257. Supă cu fasole boabe și costiță 119
258. Supă cu mere 119
259. Supă cu vișine 120
260. Supă italiană 120
b. Preparate din legume și oase
261. Supă bulion cu orez 121
262. Supă cu cartofi și ciuperci 121
263. Supă cu chimen 122
264. Supă cu ciuperci și găluște 122
265. Supă cu ciuperci și orez 123
266. Supă cu conopidă 123
267. Supă cu fidea 123
268. Supă cu găluște din griș 124
269. Supă cu gulii 124
270. Supă cu mazăre și găluște 125
271. Supă cu orez 125
272. Supă cu ouă 125
273. Supă cu praz (germană) 126
274. Supă cu praz și cartofi 126
275. Supă cu tăiței 126
276. Supă cu tăiței și cartofi 127
277. Supă cu varză 127
278. Supă din cartofi 128
279. Supă din ceapă 128
280. Supă din legume 129
281. Supă din roșii cu orez 129
282. Supă poloneză cu roșii 130
283. Supă țărănească cu tăiței 130
c. Preparate din legume și carne
284. Supă din carne de găină cu profiterol . 131
285. Supă din carne de găină cu tăiței . . . 131
286. Supă din carne de găină cu zdrențe . . 132
287. Supă poloneză din carne de găină . . . 132
288. Supă din carne de pui cu găluște . . 133
289. Supă din carne de pui cu pai parmezan . 133
290. Supă din carne de pui (rasol) cu tăiței . 134
291. Supă (ragut) din pasăre cu găluște . . 134
292. Supă din carne de vită cu găluște . . . 135
293. Supă din carne de vită cu pai parmezan . 135
294. Supă din carne de vită cu ravioli . . . 136
295. Supă din carne de vită cu zdrențe . 136
296. Supă gulaș 137

B. Consomeuri

297. Consome 137

C. Creme

a. Preparate din legume și oase
298. Cremă din cartofi 138
299. Cremă din conopidă 138
300. Cremă din dovlecei 139
301. Cremă din fasole boabe 139
302. Cremă din gulii 140
303. Cremă din legume 140
304. Cremă cu macaroane 141
305. Cremă din mazăre 141
306. Cremă din morcovi 142
307. Cremă din orez 142
308. Cremă din salată verde 143
309. Cremă din spanac 143
310. Cremă din țelină 144
b. Preparate din legume și carne
311. Cremă din ciuperci cu carne de găină . 144
312. Cremă din carne de pui 145

D. Ciorbe

a. Preparate din legume
313. Ciorbă bulgărească 145
314. Ciorbă cu cartofi 146
315. Ciorbă cu fasole boabe 146
316. Ciorbă cu fasole boabe și costiță 147
317. Ciorbă cu lobodă 147
318. Ciorbă cu salată verde 148

319. Ciorbă cu urzici 148

b. Preparate din legume şi oase

320. Ciorbă ardelenească cu lobodă 149
321. Ciorbă cu dovlecei 149
322. Ciorbă cu dovlecei (à la grec) 150
323. Ciorbă cu dovlecei umpluţi 150
324. Ciorbă cu fasole verde 151
325. Ciorbă cu praz 151
326. Ciorbă cu tarhon 152
327. Ciorbă cu varză albă 152
328. Ciorbă din legume proaspete 153
329. Ciorbă ţărănească din legume 153
330. Ciorbă ucraineană din legume 154

c. Preparate din legume şi carne

331. Ciorbă cu carne de berbec şi legume . . 154
332. Ciorbă de crap 155
333. Ciorbă bănăţeană cu carne de iepure . 155
334. Ciorbă ardelenească cu carne de miel . 156
335. Ciorbă cu carne de miel (à la grec) . . 156
336. Ciorbă ardelenească cu carne de mînzat . 157
337. Ciorbă cu carne de mînzat (à la grec) 157
338. Ciorbă ţărănească cu carne de mînzat 158
339. Ciorbă cu carne de pui 158
340. Ciorbă cu carne de pui (à la grec) . . 159
341. Ciorbă cu carne de pui şi roşii . . . 159
342. Ciorbă de măruntaie de pui (à la grec) . 160
343. Ciorbă de potroace 160
344. Ciorbă ţărănească cu carne de pui . . . 161
345. Ciorbă ardelenească cu carne de porc . 161
346. Ciorbă cu carne de porc (à la grec) . . 162
347. Ciorbă ţărănească cu carne de porc . . . 162
348. Ciorbă cu carne de vită (à la grec) . . 163
349. Ciorbă cu carne de vită şi legume . . . 163
350. Ciorbă cu carne de vită şi varză . 164
351. Ciorbă cu perişoare 164
352. Ciorbă cu perişoare (à la grec) 165
353. Ciorbă cu perişoare speciale 165
354. Ciorbă ţărănească cu carne de vită . . . 166
355. Ciorbă de burtă 166

E. Borşuri

a. Preparate din legume

356. Borş moldovenesc cu fasole boabe 167

b. Preparate din legume şi carne

357. Borş cu carne de miel . . 167
358. Borş din cap de miel . 168
359. Borş moldovenesc . 168
360. Borş pescăresc . . 169
361. Borş polonez . . . 169
362. Borş rusesc 170
363. Borş rusesc cu rinichi . . . 170
364. Borş rusesc cu spanac 171
365. Borş cu sfeclă şi carne de vită . 171
366. Borş ucrainean . . . 172

V. MÎNCĂRURI

A. Mîncăruri din legume

a. Preparate din legume

367. Andive cu sos de smîntînă . . . 173
368. Andive sote cu ciuperci 173
369. Ardei umpluţi cu orez 174
370. Budincă din conopidă 174
371. Budincă din legume 175
372. Budincă din legume cu sos de smîntînă 175
373. Budincă din morcovi 176
374. Budincă din spanac 176
375. Cartofi cu ciuperci 177
376. Cartofi cu măsline 177
377. Cartofi cu smîntînă 178
378. Cartofi cu smîntînă (ardeleneşti) 178
379. Cartofi cu şuncă gratinaţi (farsmak) . . 178
380. Cartofi cu unt şi smîntînă 179
381. Cartofi fierţi cu unt 179
382. Cartofi gratinaţi 179
383. Cartofi gratinaţi cu brînză de vaci . . . 180
384. Cartofi parizieni 180
385. Cartofi surprise 181
386. Cartofi timpurii cu sos de smîntînă . . . 181
387. Cartofi umpluţi 181
388. Cartofi umpluţi cu brînză 182
389. Cartofi umpluţi cu orez 182
390. Chiftele din cartofi cu sos de lămîie . . 183
391. Chifteluţe din cartofi cu mazăre sote . . 183
392. Chifteluţe din cartofi cu pireu de spanac . 184
393. Chifteluţe din legume cu pireu de spanac 184
394. Ciulama cu ciuperci 185
395. Ciuperci cu smîntînă 185
396. Conopidă cu smîntînă 185
397. Conopidă cu sos remulad 186
398. Conopidă cu sos de smîntînă 186
399. Conopidă cu unt şi caşcaval 186
400. Conopidă gratinată 187
401. Conopidă gratinată cu ciuperci 187
402. Conopidă pane 188
403. Conopidă poloneză 188
404. Dovlecei cu cimbru 188
405. Dovlecei cu sos de smîntînă 189
406. Dovlecei cu smîntînă (ardeleneşti) . . . 189
407. Dovlecei cu sos de lămîie (à la grec) . . 190
408. Dovlecei cu unt şi smîntînă 190
409. Dovlecei gratinaţi 190
410. Fasole bătută 191
411. Fasole verde cu smîntînă (ardelenească) . 191
412. Fasole verde cu unt şi smîntînă 192
413. Friganele cu mazăre 192
414. Găluşte din griş cu pireu din spanac . . 192
415. Ghiveci din legume 193
416. Ghiveci din legume de toamnă 193
417. Ghiveci din legume proaspete (de vară) . 194
418. Gulaş vegetarian (bulgăresc) 194
419. Iahnie de cartofi 195
420. Iahnie de fasole boabe 195
421. Legume asortate gratinate 196
422. Mazăre verde cu smîntînă 196
423. Musaca din legume cu sos tomat . . . 197
424. Mîncare din morcovi 197
425. Mîncare din salată verde 198
426. Morcovi sote 198
427. Papricaş cu ciuperci 198
428. Pastă din cartofi cu maioneză 199
429. Perişoare din cartofi cu sos tomat . . . 199
430. Pilaf cu praz 199
431. Pilaf cu prune uscate 200
432. Pireu de merc 200
433. Pireu din spanac cu ochiuri româneşti . 200
434. Pireu din cartofi cu friganele 201
435. Pireu din spanac cu friganele 201
436. Pireu din spanac cu usturoi 201
437. Pireu din ţelină cu friganele 202
438. Pireu din urzici cu usturoi 202
439. Praz cu măsline 203
440. Ravioli cu spanac 203
441. Roşii umplute cu ciuperci 204

442. Roşii umplute cu orez 204
443. Sarmale cu arpacaş în foi de viţă . . . 205
444. Sarmale cu orez în foi de varză . . . 205
445. Sarmale cu orez în foi de viţă . . . 206
446. Şniţel din legume 206
447. Şniţel vegetarian din cartofi 207
448. Spanac cu ciuperci gratinate 207
449. Sufleu din spanac 208
450. Sufleu din vinete 208
451. Tarte cu ciuperci 209
452. Ţelină cu măsline 209
453. Ţelină cu sos de smîntînă 210
454. Tocană de orez cu legume 210
455. Tocană din legume (călugărească) . . . 210
456. Tocană dobrogeană din legume . . 211
457. Varză acră cu smîntînă 211
458. Varză cehoslovacă 212
459. Varză creaţă pane 212
460. Varză cu orez 212
461. Varză cu tăiţei 213
462. Vinete bulgăreşti 213
463. Vinete împănate 214
464. Vinete pane 214
465. Vinete provincial 215
466. Vol-au-vent cu legume şi ciuperci . . . 215
467. Vol-au-vent cu legume 216

b. Preparate din legume cu supă de oase

468. Andive breze 216
469. Budincă din ciuperci 217
470. Gogoşari cu orez şi ochiuri 217
471. Musaca din legume „Grădinar“ . . . 218
472. Pilaf cu ciuperci şi sos de smîntînă . 218
473. Pilaf cu ciuperci şi caşcaval 219
474. Pilaf din dovlecei 219
475. Rizoto milanez 220
476. Rizoto cu şuncă şi şvaiţer 220
477. Varză albă aşezată 221

B. Mîncăruri cu peşte

478. Caras prăjit 223
479. Crap cu măsline 223
480. Crap cu orez 224
481. Crap cu sos de vin roşu 224
482. Crap cu sos Madera (Matelot) 225
483. Crap cu verdeţuri 225
484. Crap marinăresc 226
485. Crap pane 226
486. Crap pescăresc 227
487. Crap pe varză 227
488. Crap portughez 228
489. Crap prăjit 228
490. Crap provincial 229
491. Crap rasol 229
492. Crap sîrbesc 230
493. Crap spaniol 230
494. Crap umplut cu orez 230
495. Crap unguresc 231
496. File de hek prăjit 231
497. File de morun sau nisetru, (siberian) . . 231
498. File de şalău cu ciuperci 232
499. File de şalău cu salată à la rus în aspic . 232
500. File de şalău cu sos Madera (Hotelier) . 333
501. File de şalău cu sos Meuniere 333
502. File de şalău franţuzesc (Orly) 333
503. File de şalău gratinat 234
504. File de şalău pane 234
505. File de şalău portughez 235
506. File de şalău prăjit 235
507. File de şalău provincial 236
508. File de şalău rasol 236
509. File de ştiucă prăjit 237
510. File de ştiucă rasol 237
511. Gluveci cu crap 237
512. Hek prăjit 238
513. Marinată cu crap 238
514. Marinată cu stavrid 238
515. Morun gratinat cu ciuperci 239
516. Morun pane 239
517. Morun sau nisetru cu sos de lămîie (à la grec) 240
518. Morun sau nisetru pescăresc . . . 240
519. Morun sau nisetru prăjit 240
520. Morun sau nisetru provincial . . . 241
521. Morun sau nisetru rasol 241
522. Păstrăvi à la rus 242
523. Păstrăvi prăjiţi 242
524. Pilaf cu lin (indian) 242
525. Plachie din crap 243
526. Pui de baltă cu sos Meuniere . . . 243
527. Pui de baltă pane 244
528. Salată din scrumbii de mare cu maioneză 244
529. Saramură de caras 244
530. Saramură de ciortan 245
531. Saramură de crap 245
532. Scrumbii de Dunăre cu sos de lămîie (à la grec) 245
533. Scrumbii de Dunăre la grătar 246
534. Scrumbii în pergament 246
535. Somn cu ciuperci şi sos de smîntînă . 246
536. Somn cu roşii 247
537. Somn Meuniere 247
538. Somn pane 247
539. Somn rasol 248
540. Stavrid prăjit 248

C. Mîncăruri din paste făinoase

541. Budincă din macaroane cu sos tomat . . 249
542. Budincă din macaroane cu şuncă . . . 250
543. Gnoki florentini 250
544. Gnoki gratinaţi 251
545. Iofca cu brînză de vaci 251
546. Macaroane cu brînză 252
547. Macaroane cu ciuperci şi sos tomat . 252
548. Macaroane cu ficăţei de pasăre şi sos tomat 252
549. Macaroane gratinate 253
550. Macaroane milaneze 253
551. Macaroane cu sos tomat 254
552. Macaroane cu şuncă şi sos tomat . . . 254
553. Ravioli cu ciuperci 254
554. Spaghete cu brînză de vaci 255
555. Spaghete (macaroane) cu ciuperci . . . 255
556. Tăiţei cu brînză 256

D. Mîncăruri din carne tocată cu diferite adaosuri

a. Preparate cu carne de pasăre

557. Cartofi umpluţi cu carne de pui . . . 257
558. Clătite umplute cu carne de pui 258
559. Pîrjoale din carne de pui 258
560. Raviolt cu carne de pui (gratinaţi) . . . 259
561. Sarmale cu carne de pui în foi de varză . 260
562. Ţelină umplută cu carne de pui 260

b. Preparate cu carne de porc

563. Chiftele de cartofi cu carne 261

564. Chiftele din carne de porc 261
565. Ciuperci umplute cu carne de porc . . 262
566. Colţunaşi din cartofi cu carne de porc . 262
567. Gogoncle murate umplute cu carne de porc 263
568. Rulou din carne tocată de porc în suc propriu 263
569. Sarmale cu carne de porc în foi de varză 264
570. Varză cu carne tocată de porc . . . 264

c. Preparate cu carne de vită

571. Budincă de cartofi cu carne de vită . 265
572. Budincă din carne cu sos din legume 265
573. Carne tocată în foietaj (Culibiaca) 266
574. Clătite cu carne 266
575. Chiftele din carne de vită 267
576. Chifteluţe marinate 267
577. Dovlecei umpluţi 268
578. Macaroane cu carne de vită 268
579. Musaca din cartofi 269
580. Musaca din cartofi cu iaurt . . . 269
581. Musaca din dovlecei 270
582. Musaca din macaroane 271
583. Musaca din vinete 271
584. Musaca din vinete cu iaurt . . 272
585. Musaca din ţelină 273
586. Pirjoale moldoveneşti 273
587. Ravioli cu carne de vită şi sos tomat 274
588. Roşii umplute cu carne de vită 275
589. Ruladă din carne de vită cu ficăţei de pasăre 275
590. Sarmale cu carne de vită în foi de varză 276
591. Varză umplută cu carne de vită 276
592. Vinete umplute cu carne de vită . . . 277

d. Preparate cu carne de porc şi vită

593. Ardei umpluţi 277
594. Biftec cu ceapă prăjită (berlinez) . . 278
595. Castraveţi umpluţi 278
596. Chifteluţe cu ciuperci 279
597. Chifteluţe cu ciuperci şi sos de smîntînă . 279
598. Chifteluţe cu mărar 280
599. Chifteluţe cu tarhon 280
600. Chifteluţe cu tarhon şi sos de smîntînă . 281
601. Chifteluţe cu sos de smîntînă 281
602. Chifteluţe cu sos tomat 282
603. Chifteluţe cu sos de vin 282
604. Friptură tocată (berlineză) 283
605. Perişoare cu verdeaţă 283
606. Sărmăluţe în foi de spanac 284
607. Sărmăluţe în foi de ştevie 284
608. Sarmale în foi de varză (cu arpacaş şi orez) 285
609. Sarmale în foi de varză 285
610. Sărmăluţe în foi de viţă (cu arpacaş şi orez) 286

E. Mîncăruri din legume cu carne de pasăre

611. Angliemacht din carne de pui 287
612. Blanchete de pui cu orez 287
613. Budincă din ficat de pui 288
614. Ciulama de pui cu mămăliguţă 288
615. Colţunaşi cu carne de pui 289
616. Crochete din carne de pui cu mazăre . . 289
617. Curcan cu măsline 290
618. Curcan la tavă cu sos de ciuperci . . 290
619. Friptură breze din carne de pui cu ciuperci 291
620. Friptură din carne de curcan la tavă cu varză călită 291
621. Friptură din carne de pui cu sos de legume 292
622. Friptură din carne de pui cu sos tomat . 292
623. Friptură din carne de pui la tavă cu legume 293
624. Friptură din carne de pui la tavă cu mujdei şi mămăligă 293
625. Găină rasol cu legume şi hrean 293
626. Gulaş cu carne de pui 294
627. Kevskaia de pui 294
628. Legume cu carne de pui 295
629. Macaroane cu piept de pui 295
630. Ostropel din carne de pui 296
631. Papricaş cu carne de pui 296
632. Pilaf cu carne de curcan 297
633. Pilaf cu carne de pui 297
634. Pilaf cu măruntaie de pui 298
635. Pilaf cu pulpe de curcan 298
636. Pui cu ciuperci 299
637. Pui cu ciuperci şi măsline 299
638. Pui cu conopidă 300
639. Pui cu fasole verde 300
640. Pui cu măsline 301
641. Pui cu morcovi 301
642. Pui cu orez şi sos suprem 302
643. Pui cu roşii 302
644. Pui cu smîntînă 303
645. Pui cu vinete 303
646. Pui în aspic (piesă întreagă) 304
647. Pui în aspic cu salată à la rus 304
648. Pui în caserole 305
649. Pui pane 305
650. Pui parizian 305
651. Pui sote cu arpagic 306
652. Pui sote cu ciuperci şi sos de smîntînă 306
653. Pui sote cu conopidă 307
654. Pui sote cu găluşte 307
655. Pui sote cu smîntînă 308
656. Pui umplut la tavă 308
657. Ragut din carne de pui 309
658. Rizoto cu ficăţei de pasăre 309
659. Sote din măruntaie de pui 310
660. Tocană cu carne de pui 310
661. Vol-au-vent cu carne de găină şi sos alb . 311
662. Vol-au-vent cu carne de găină şi sos Madera 311
663. Vol-au-vent cu carne de găină şi sos de smîntînă 312

F. Mîncăruri din legume cu carne de porc

664. Cap de porc fiert 313
665. Carne de porc cu sos de smîntînă . . . 313
666. Cartofi cu ciolan de porc 314
667. Cartofi cu cotlet de porc (dobrogean) 314
668. Cartofi cu cotlet de porc la cuptor . . . 315
669. Cartofi cu friptură de porc 315
670. Cartofi franţuzeşti cu pulpă de porc . . 316
671. Cartofi înăbuşiţi cu cotlet de porc. . . 316
672. Castraveţi cu carne de porc 317
673. Ciolan de porc cu sos picant . 317
674. Ciolan de porc cu usturoi 318
675. Ciulama de rinichi cu mămăliguţă 318
676. Ciuperci cu carne de porc 319
677. Conopidă cu carne de porc 319
678. Cotlet de porc (ardelenesc) 320
679. Cotlet de porc (bănăţean) 320
680. Cotlet de porc (bihorean) 321
681. Cotlet de porc cu cîrnaţi 321

682. Cotlet de porc cu creier și pireu de cartofi 322
683. Cotlet de porc cu legume 322
684. Cotlet de porc cu sos picant 323
685. Cotlet de porc cu șuncă și pireu de cartofi 323
686. Cotlet de porc cu sos de smîntînă . . . 324
687. Cotlet de porc cu sos de tarhon 324
688. Cotlet de porc cu usturoi 324
689. Cotlet de porc (grădinăresc) 325
690. Cotlet de porc pane 325
691. Cotlet de porc (secuiesc) 326
692. Cotlet de porc (sîrbesc) 326
693. Cotlet de porc (vînătoresc) 327
694. Cotlet de porc cu sos de lămîie (à la grec) 327
695. Creier și rinichi sote 328
696. Crochete din carne de porc 328
697. Crochete din carne de porc cu pireu de cartofi 329
698. Escalop de porc (bănățean) 329
699. Escalop de porc cu sos de vin 330
700. Escalop de porc cu sos picant . 330
701. Escalop de porc „Zingara" 330
702. Fasole boabe cu carne de porc 331
703. Fasole boabe cu ciolan de porc . 331
704. Fasole verde cu carne de porc . . . 332
705. Ficat de porc cu ceapă 332
706. Ficat de porc cu sos de smîntînă . . 333
707. Ficat de porc cu sos de smîntînă și macaroane 333
708. Ficat de porc împănat cu slănină . . 333
709. Ficat de porc Meuniere 334
710. Ficat de porc pane 334
711. Ficat de porc „Tirolez" 334
712. Ficat papricat de porc 335
713. Ficat papricat de porc cu smîntînă și găluște 335
714. Friptură de porc cehoslovacă 336
715. Friptură de porc cu ciuperci 336
716. Friptură de porc cu ghiveci bulgăresc . 337
717. Friptură din carne de porc cu roșii . . 337
718. Friptură din carne de porc marinărească . 338
719. Găluște cu rinichi de porc 338
720. Ghiveci bulgăresc 339
721. Gulaș berlinez 339
722. Gulaș secuiesc 340
723. Gutui cu carne de porc 340
724. Legume cu ciolan de porc 341
725. Legume cu cotlet de porc (Jardinier) . . 341
726. Legume cu cotlet de porc și ciuperci . . 342
727. Mazăre cu carne de porc 342
728. Medalion de porc cu sos picant 343
729. Mușchi de porc cu sos din ciuperci . . . 343
730. Mușchi de porc cu sos rubiniu 344
731. Orez cu ciolan de porc 334
732. Ostropel cu carne de porc 345
733. Papricaș din carne de porc cu cartofi . . 345
734. Papricaș din carne de porc cu găluște . 346
735. Papricaș din rinichi de porc cu orez . 346
736. Piept de porc înăbușit 347
737. Pilaf oriental cu carne de porc 347
738. Popietă din carne de porc 347
739. Pulpă de porc cu ciuperci 348
740. Rinichi de porc cu macaroane . . . 348
741. Roșii cu carne de porc 349
742. Sote din carne de porc cu mămăliguță . 349
743. Sote din ficat de porc 350
744. Sote din carne de porc în foietaj . . . 350
745. Sote din rinichi de porc 351
746. Spanac cu carne de porc 351
747. Spanac cu friptură de porc 352
748. Șuncă fiartă cu sos Madera 352
749. Șnițel de porc „Bratislava" 352
750. Șnițel de porc cu sos de lămîie . . . 353
751. Șnițel de porc cu usturoi 353
752. Șnițel de porc „Poiana" 354
753. Șnițel de porc „Praga" 354
754. Șnițel „Figaro" 355
755. Șnițel florentin 355
756 Șnițel „Lemberg" 356
757. Șnițel natur din carne de porc . . . 356
758. Șnițel pane din carne de porc 357
759. Șnițel papricat cu smîntînă 357
760. Șnițel parizian din carne de porc . . 357
761. Șnițel de porc umplut 358
762. Șnițel umplut cu creier 358
763. Tarhon cu carne de porc 359
764. Tocană cu carne de porc „ardelenească" 359
765. Tocană cu carne de porc „Cazino" . 360
766. Tocană cu carne de porc și roșii . . . 360
767. Tocană cu carne de porc și smîntînă . 361
768. Tocană cu carne de porc și smîntînă (germană) 361
769. Tocană cu carne de porc (unguréască) . 362
770. Tocană cu ficat de porc 362
771. Tocană piperată cu carne de porc . . 363
772. Varză cu carne de porc 363
773. Varză cu carne de porc (cehoslovacă) . . 364
774. Varză cu carne de porc și crenvurști . . 364
775. Varză cu cîrnați de porc 365
776. Varză cu ciolan de porc 365
777. Varză cu cotlet de porc 366
778. Varză cu friptură de porc 366
779. Vinete cu carne de porc 367

G. Mîncăruri din legume cu carne de vită și carne de viței

a. Preparate cu carne de vită

780. Antricot de vită brașovean 369
781. Antricot de vită „Praga" 370
782. Antricot de vită clujean 370
783. Antricot de vită cu ceapă 371
784. Antricot de vită cu ciuperci și smîntînă . 371
785. Antricot de vită cu sos de vin 372
786. Antricot de vită cu smîntînă 372
787. Antricot de vită la tingire 373
788. Antricot de vită mureșan 373
789. Antricot de vită timișorean 374
790. Antricot de vită umplut 374
791. Antricot de vită tirolez 375
792. Bame cu carne de vită 375
793. Biftec cu ouă 376
794. Blanchet de vită 376
795 Boeuf breze cu ciuperci 377
796. Budincă din creier cu smîntînă . . 377
797. Carne de vită cu sos picant 378
798. Cartofi cu mușchi de vită papricat . . . 378
799. Castraveți cu carne de vită 379
800. Ciuperci cu carne de vită . . . 379
801. Conopidă cu carne de vită 380
802. Dovlecei cu carne de vită 380
803. Fasole boabe cu carne de vită 381
804. Fasole verde cu carne de vită 381
805. Friptură din carne de vită cu ficat (à la Strassbourg) 382
806. Friptură din carne de vită cu sos de vin . 382

807. Friptură picantă din carne de vită . . . 383
808. Friptură vînătorească din carne de vită . 383
809. Găluște cu antricot de vită și mazăre . 384
810. Găluște cu antricot de vită și sos papricat 384
811. Ghiveci cu carne de vită 385
812. Ghiveci din legume proaspete cu carne de vită (cap de piept) 385
813. Ghiveci național 386
814. Gulaș mureșean 387
815. Gulaș unguresc 387
816. Gulaș vienez 388
817. Gutui cu carne de vită 388
818. Legume cu antricot de vită „Cazino" . . 389
819. Legume cu antricot de vită și smîntînă 389
820. Legume cu carne de vită 390
821. Legume cu vrăbioare de vită „club" . . . 390
822. Limbă cu mărar 391
823. Limbă cu pireu de cartofi 391
824. Limbă breze cu ciuperci 392
825. Limbă breze cu macaroane 392
826. Limbă breze cu pireu de spanac . . 393
827. Limbă cu măsline 393
828. Limbă cu sos alb 394
829. Limbă cu sos Madera 394
830. Limbă cu sos picant 395
831. Limbă cu sos de smîntînă 395
832. Limbă pane 396
833. Limbă rasol cu cartofi 396
834. Limbă rasol cu legume 397
835. Limbă cu tarhon 397
836. Limbă cu sos tomat 398
837. Mazăre cu carne de vită 398
838. Morcovi cu carne de vită 399
839. Mușchi de vită cu ciuperci 399
840. Mușchi de vită cu costiță 400
841. Mușchi de vită în foietaj 400
842. Mușchi de vită umplut 401
843. Ostropel cu carne de vită 401
844. Papricaș din carne de vită cu cartofi . . 402
845. Papricaș din carne de vită cu găluște . . 402
846. Pilaf cu creier de vită 403
847. Prune cu carne de vită 403
848. Pulpă de vită la tavă cu pireu din cartofi 404
849. Pulpă împănată de vită 404
850. Ramstec 405
851. Ramstec cu sos din ciuperci 405
852. Ramstec german 406
853. Rasol de vită 406
854. Roșii cu carne de vită 407
855. Rosbrat cu legume (ardelenesc) . . 407
856. Rulou din carne de vită umplut cu macaroane 408
857. Șnițel din carne de vită 408
858. Șnițel din carne de vită cu ceapă . . . 409
859. Șnițel din carne de vită cu orez 409
860. Șnițel din carne de vită cu sos de ardei . 410
861. Șnițel natur cehoslovac 410
862. Șnițel pane din carne de vită 411
863. Șnițel parizian din carne de vită . . . 411
864. Șnițel umplut („Tirolez") 411
865. Sote din creier de vită 412
866. Sote din carne de vită cu cartofi . . . 412
867. Sote din carne de vită (Nicorești) . . 413
868. Sote din carne de vită (Stroganoff) . . . 413
869. Spanac cu carne de vită 414
870. Stufat cu carne de vită 414
871. Țelină cu carne de vită 415
872. Tocană bulgărească cu carne de vită 415
873. Tocană cu mămăliguță 416
874. Tocană din carne de vită cu smîntînă 416
875. Tocană măcelărească 417
876. Tocană marinărească . 417
877. Tocană mureșeană 418
878. Tocană națională 418
879. Tocană piperată cu carne de vită 419
880. Tocană țărănească . . . 419
881. Turnedo cu conopidă 420
882. Tuslama populară 420
883. Varză cu carne de vită 421
884. Vinete cu carne de vită 421
885. Vrăbioară de vită cu fasole verde . 422
886. Vrăbioară de vită cu sos de bere 422

b. Preparate cu carne de vițel

887. Antricot de vițel pane 423
888. Bame cu carne de vițel 423
889. Chifteluțe cu sos de mărar 424
890. Ciolan de vițel (Osobuco milanez) . . 424
891. Ciolan de vițel cu sos papricat 425
892. Ciolan de vițel rasol cu hrean . 425
893. Dovlecei cu carne de vițel 426
894. Escalop de vițel cu ciuperci 426
895. Escalop de vițel (clujean) 427
896. Escalop de vițel cu ciuperci și sos de smîntînă 427
897. Escalop de vițel cu sos de vin . . 428
898. Fricando de vițel à la Ștefania 428
899. Medalion de vițel 429
900. Pacea din picioare de vițel 429
901. Piept de vițel umplut . . 430
902. Pilaf cu carne de vițel 430
903. Pulpă împănată de vițel 431
904. Ragut de vițel cu sos de legume 431
905. Rulou de vițel umplut cu ciuperci și orez 432
906. Rulou de vițel umplut cu creier și orez . 432
907. Rulou de vițel umplut cu ficăței de pui . 433
908. Rulou de vițel umplut cu șuncă și sos de smîntînă 434
909. Șnițel cu creier 434
910. Șnițel natur de vițel 435
911. Șnițel pane de vițel 435
912. Șnițel parizian de vițel 435
913. Șnițel de vițel „Praga" 436
914. Șnițel de vițel „Palermo" . . . 436
915. Șnițel de vițel cu sos tomat 436
916. Șnițel de vițel (someșan) 437
917. Șnițel de vițel à la Ștefania . . 437
918. Stek de vițel cu ficat de pui . . 438
919. Stufat de vițel 438
920. Tocană ca la Alba Iulia . . . 439
921. Tocană „Debrețin" 439
922. Tocană ca la „Șapte vînători" 440
923. Tocană de vițel (ardelenească) . . 440
924. Tocană de vițel (poloneză) 441

H. Mîncăruri din legume cu carne de ovine

a. Preparate din carne de miel

925. Anghemacht cu carne de miel 441
926. Blanchet din carne de miel . . . 442
927. Cap de miel la tavă 442
928. Carne de miel cu tarhon . . 443
929. Ciuperci cu carne de miel . . . 443
930. Cotlet de miel pane . . . 444
931. Drob de miel 444
932. Fasole verde cu carne de miel 445

933. Ghiveci din mărunțaie de miel 445
934. Mazăre cu carne de miel 446
935. Miel cu sos de smîntînă (fricase) 446
936. Papricaș de miel cu cartofi 447
937. Papricaș de miel cu găluște 447
938. Pilaf cu carne de miel 448
939. Saștîc de miel (frigărui) 448
940. Spanac cu carne de miel 449
941. Stufat de miel 449
942. Tocană cu carne de miel 450
943. Tocană de primăvară cu carne de miel 450
944. Verdețuri cu carne de miel 451

b. Preparate din carne de berbec și carne de oaie

945. Berbec cu varză 451
946. Fasole boabe cu carne de berbec 452
947. Jigo (pulpă) de berbec cu fasole boabe . . 452
948. Legume cu carne de berbec 453
949. Pulpă de berbec cu sos vînătoresc . . . 453
950. Ragut de berbec 454
951. Ragut de berbec (german) 454
952. Șnițel pane din carne de berbec . . . 455
953. Tocană cu carne de berbec (bulgărească) . 455
954. Tocană cu carne de berbec și cartofi . . 456
955. Tocană cu carne de oaie 456

VI. FRIPTURI ȘI GARNITURI

A. Fripturi

a. Din carne de pasăre

956. Friptură din carne de pui la tavă 459
957. Pui la frigare 459

b. Din carne de miel

958. Carne de miel la frigare 460
959. Friptură înăbușită de miel 460
960. Friptură de miel la tavă 460
961. Pulpă de miel la frigare 461

c. Din carne de berbec

962. Fudulii de berbec la grătar 461
963. Frigărui dobrogene cu carne de berbec . 461

d. Din carne de porc

964. Antricot de porc la grătar 462
965. Cîrnați proaspeți de porc la tigaie . . 462
966. Cotlet de porc la grătar 462
967. Cotlet de porc la tavă 463
968. Ficat de porc la grătar 463
969. Frigărui din carne de porc 463
970. Frigărui din carne de porc și berbec . 464
971. Inimă de porc la grătar 464
972. Mușchi de porc la grătar 464
973. Mușchi de porc împănat 465
974. Piept de porc (scăricică) la grătar . . . 465
975. Pulpă de porc la tavă 465
976. Rinichi de porc la grătar 466

e. Din carne de vită și carne de viței

977. Antricot de vită la grătar 466
978. Creier de vită la grătar 466
979. Frigărui asortate 467
980. Frigărui asortate cu organe 467
981. Friptură din carne de vită împănată cu slănină 467
982. Friptură din carne de vită la tavă . . . 468
983. Friptură de viței la tavă 468
984. Mușchi de vită la grătar 468
985. Pulpă de vită la tavă 469
986. Vrăbioară de vită la grătar 469
987. Vrăbioară de vită la tavă 469

B. Garnituri

988. Cartofi cu ceapă 470
989. Cartofi naturi 470
990. Cartofi prăjiți 470
991. Cartofi sote 471
992. Ciuperci la grătar 471
993. Fasole verde sote 471
994. Garnitură asortată 472
995. Griș garnitură 472
996. Legume asortate 472
997. Macaroane cu unt 473
998. Mămăliguță pripită 473
999. Mămăliguță pripită din mălai extra . . 473
1000. Mămăligă românească 474
1001 Mămăligă românească din mălai extra . 474
1002. Mazăre sote 474
1003. Morcovi sote 475
1004. Pilaf 475
1005. Pireu din cartofi 475
1006. Varză călită 476
1007. Varză roșie înăbușită (călită) . 476

VII. SALATE

1008. Salată de andive 477
1009. Salată de ardei copți 477
1010. Salată de ardei copți și roșii . . . 478
1011 Salată bulgărească din ciuperci . . 478
1012. Salată de castraveți (clujeană) 478
1013. Salată de castraveți murați . . . 479
1014. Salată de castraveți cu roșii 479
1015. Salată din castraveți, roșii, ardei gras și ceapă 479
1016. Salată din castraveți cu roșii și ceapă . 480
1017. Salată din ciuperci (poloneză) 480
1018. Salată din conopidă 480
1019. Salată din conopidă cu muștar 481
1020. Salată creață 481
1021. Salată de morcovi 481
1022. Salată din roșii 482
1023. Salată din roșii (moldovenească) . . . 482
1024. Salată din roșii umplute (bulgărească) . 482
1025. Salată din sfeclă roșie 483
1026. Salată din varză albă cu ardei gras . . 483
1027. Salată din varză albă proaspătă 483
1028. Salată din varză albă murată 484
1029. Salată din varză roșie 484
1030. Salată verde 484
1031. Salată verde ardelenească 485
1032. Salată verde cu sos de muștar 485

VIII. PREPARATE DIN VÎNAT

1033. Cotlet din carne de porc mistreț cu sos de vin 487
1034. Escalop din carne de căprioară cu ciuperci 487
1035. Fazan la tavă 488
1036. Iepure cu sos de lămîie (à la grec) . . . 489
1037. Iepure cu ciuperci 489
1038. Iepure cu măsline 490
1039. Medalion din carne de căprioară cu ciuperci 490
1040. Papricaș din carne de porc mistreț (vînătoresc) 491
1041. Pulpă de porc mistreț în aspic . . . 491
1042. Sarmale cu carne de vînat în foi de varză 492
1043. Sive cu carne de iepure 493
1044. Șnițel natur din carne de porc mistreț 493

1045. Spinare de căprioară cu sos de smîntînă 494
1046. Terină de căprioară (piesă întreagă) 494
1047. Terină de iepure (piesă întreagă) . . 495
1048. Tocană cu carne de porc mistreț . . 495

IX. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE

1049. Budincă „Cina" 497
1050. Budincă cu brînză de vaci 497
1051. Budincă cu fructe confiate . . 498
1052. Budincă de clătite cu sos de vin 498
1053. Budincă din griș cu sirop 499
1054. Budincă din griș cu sos de vin . . 499
1055. Budincă din macaroane cu brînză de vaci 500
1056. Budincă din macaroane și sirop . 500
1057. Budincă din orez cu mere . . . 501
1058. Budincă din orez cu sos de cacao 501
1059. Budincă din orez cu sos de vin . . 502
1060. Budincă din pîine albă cu mere 502
1061. Budincă din pîine albă cu sos de vin . . 503
1062. Budincă din tăiței cu mac 503
1063. Budincă din tăiței cu nuci 504
1064. Budincă din tăiței cu sos de vanilie 504
1065. Clătite cu brînză de vaci . . . 505
1066. Clătite cu dulceață 505
1067. Clătite cu gem 506
1068. Cocteil cu brînză de vaci și portocale 506
1069. Colțunași cu brînză de vaci 507
1070. Compot de caise sau piersici . . 507
1071. Compot de cireșe 507
1072. Compot de gutui 508
1073. Compot de mere sau pere . . . 508
1074. Compot de vișine 508
1075. Cremă cu sos de cacao 509
1076. Cremă de zahăr caramel 509
1077. Cremă de zahăr caramel cu lămîie . . . 510
1078. Cremă de zahăr caramel cu portocale . . 510
1079. Griș cu lapte 511
1080. Griș cu frișcă și fructe confiate . 511
1081. Langoși 511
1082. Lapte de pasăre 512
1083. Minciunele 512
1084. Mere coapte 513
1085. Mere în foietaj 513
1086. Mere sufle 513
1087. Omletă cu mere 514
1088. Omletă sufle 514
1089 Orez cu frișcă 515
1090. Orez cu lapte 515
1091. Orez cu mere 515
1092. Papanași 516
1093. Papanași fierți 516
1094. Pirogi cu brînză 516
1095. Plăcintă cu brînză de vaci 517
1096. Plăcintă cu brînză de vaci și stafide 517
1097. Plăcintă cu mere 518
1098. Salată de căpșuni 518
1099. Salată de portocale 518
1100. Sufleu surpriză . . . 519
1101. Sufleu de vanilie 519
1102. Ștrudel cu brînză de vaci 520
1103. Ștrudel cu mere 520
1104. Tăiței cu brînză de vaci 521
1105. Tăiței cu mac 521
1106. Tăiței cu nuci 522
1107. Tarte cu brînză de vaci 522

X. PREPARATE ȘI SEMIPREPARATE „GOSPODINA"

1108. Ardei umpluți cu carne de porc și vită 523
1109. Ardei umpluți cu carne de vită 523
1110. Ardei umpluți cu orez 524
1111. Aspic cu gelatină 524
1112. Cașcaval pane 525
1113. Chifteluțe din cartofi 525
1114. Chiftele din cartofi cu carne de porc . 525
1115. Chiftele din cartofi cu carne de porc și vită 526
1116. Chiftele din stavrid 526
1117. Crap pentru prăjit 527
1118. Dovlecei umpluți cu carne de porc și vită 527
1119. Fasole bătută 527
1120. Foi de clătite 528
1121. Foi de clătite din cartofi . 528
1122. Găluște cu prune . . 528
1123. Ghiveci cu legume 529
1124. Iahnie de fasole boabe 529
1125. Limbă de vită cu boia . 530
1126. Maioneză 530
1127. Orez cu lapte 530
1128. Ouă à la rus 531
1129. Ouă à la rus în aspic 531
1130. Papanași cu brînză de vaci 531
1131. Pastă din cartofi, ouă fierte și maioneză 532
1132. Pastă din sardele . . . 532
1133. Pastă din stavrid 532
1134. Perișoare cu verdețuri 533
1135. Piftie cu carne de pui . . . 533
1136. Pîrjoale moldovenești 534
1137. Plăcintă sibiană 534
1138. Pui la tavă 534
1139. Pui pane 535
1140. Roșii umplute cu orez 535
1141. Ruladă din legume și carne de vită . 535
1142. Salată din ardei copți 536
1143. Salată boeuf 536
1144. Salată berlineză 536
1145. Salată din brînză cu roșii 537
1146. Salată din cartofi cu maioneză (cehoslovacă) . . . 537
1147. Salată din chilcă 537
1148. Salată din legume cu carne (cehoslovacă) 538
1149. Salată din sfeclă roșie 538
1150. Salată orientală de iarnă 538
1151. Salată orientală de primăvară . 539
1152. Salată orientală de vară 539
1153. Salată à la rus 539
1154. Sarmale cu carne de porc în foi de varză 540
1155. Sarmale cu carne de porc în foi de varză cu orez și arpacaș 540
1156. Sărmăluțe cu carne de porc în foi de viță (cu arpacaș) 541
1157. Sarmale cu carne de porc și vită în foi de varză 541
1158. Sărmăluțe cu carne de vită în foi de viță 542
1159. Saramură din stavrid 542
1160. Șnițel pane din carne de porc 542
1161. Șnițel pane din carne de vită 543

1162. Stavrid prăjit 543
1163. Varză călită 543
1164. Varză cu carne de porc 543
1165. Varză cu orez 544
1166. Varză murată tocată . . 544
1167. Vinete pane 544

XI. PREPARATE PIZZA

1168. Aluat pizza 545
1169. Sos pizza 545
1170. Pizza „Alexandres" 546
1171. Pizza „Bologneza" 546
1172. Pizza „Capriciosa" 546
1173. Pizza „Due stagione" 547
1174. Pizza „Italiana" 547
1175. Pizza „Napolitana" 547
1176. Pizza „Romana" 548

XII. PREPARATE CULINARE DIN STAVRID

A. Gustări reci

1177. Chifteluțe din stavrid 549
1178. Cîrnați din stavrid 550
1179. Clătite cu pastă din stavrid 550
1180. Crochete din stavrid 551
1181. Gogoși din stavrid 551
1182. Medalion din stavrid 552
1183. Rulou din stavrid cu salată à la rus . . 552
1184. Salată din stavrid cu ceapă 553
1185. Stavrid cu salată orientală 553
1186. Stavrid cu sos de maioneză (remulad) . 554
1187. Tort aperitiv din stavrid 554

B. Ciorbe—borșuri

1188. Borș cu perișoare din stavrid . 555
1189. Borș din stavrid 555
1190. Ciorbă cu perișoare din stavrid . . . 556
1191. Ciorbă de stavrid 557

C. Mîncăruri

1192. Ardei umpluți cu stavrid 557
1193. Cartofi umpluți cu stavrid 558
1194. Chiftele marinate din stavrid 559
1195. File din stavrid gratinat 559
1196. Ghiveci cu stavrid 560
1197. Musaca de cartofi cu stavrid 560
1198. Pîrjoale din stavrid 561
1199. Perișoare din stavrid cu sos tomat . . 561
1200. Plachie cu stavrid 562
1201. Roșii umplute cu stavrid 562
1202. Sarmale din stavrid 563
1203. Stavrid pane 564
1204. Stavrid pescăresc 564
1205. Stavrid cu pilaf 565
1206. Stavrid rasol cu legume 565
1207. Stavrid în saramură 566
1208. Stavrid cu sos de lămîie (à la grec) . . 566
1209. Stavrid cu sos de usturoi (spaniol) . . 567
1210. Stavrid pe varză 567
1211. Vinete umplute cu stavrid 568
1212. Zacuscă cu stavrid 569

D. Semipreparate

1213. Aspic din stavrid 569
1214. Esență din oase de stavrid 570

E. Semipreparate „Gospodina"

1215. Cîrnați din stavrid 570
1216. Pastă din stavrid pentru chiftele . . 571
1217. Pastă din stavrid pentru cîrnați 571
1218. Pastă din stavrid pentru gustări 572
1219. Pastă din stavrid pentru pîrjoale . . . 572
1220. Pastă din stavrid pentru sarmale . . . 573
1221. Pastă din stavrid pentru umplut legume . 573

XIII. PREPARATE DE CARMANGERIE

A. Preparate de carmangerie din carne de porc, vită și ovine

1222. Burduf cu sînge 575
1223. Cap de porc fiert cu boia și usturoi . . 575
1224. Cîrnați proaspeți de porc 576
1225. Cîrnați bulgărești 576
1226. Cîrnați oltenești 577
1227. Caltaboși cu orez și stafide 577
1228. Caltaboși cu orez 578
1229. Mețvurșt 578
1230. Mititei (cu carne de vită) 578
1231. Mititei (cu prapure) 579
1232. Mititei (cu carne de vită și oale) . . . 579
1233. Patricieni 579

B. Preparate din carne de vînat

1234. Cîrnați afumați de căprioară 580
1235. Cîrnați afumați de cerb 580
1236. Cîrnați de mistreț 581
1237. Cotlet de mistreț afumat 581
1238. Mușchi țigănesc de căprioară 581
1239. Mușchi țigănesc de mistreț 582
1240. Pastramă de căprioară 582
1241. Pastramă de cerb 582
1242. Pastramă de mistreț 583
1243. Ruladă de căprioară 583
1244. Ruladă de mistreț 583
1245. Tobă de mistreț 584

PARTEA A II-A

— Termeni tehnici folosiți în cuprinsul rețetelor 587
— Indicații tehnice privind principalele metode moderne de prelucrare culinară 589
— Tabele de compoziție a produselor alimentare 592
— Metodologia de determinare a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare 599
— Indicații privind utilizarea cărnii de vită, mînzat și porc pe grupe de preparate culinare 601
— Indicii medii realizați la carnea de vită în carcasă și la carnea de porc în carcasă, tranșată în carmangeriile întreprinderilor de alimentație publică 603
— Index alfabetic 607

PARTEA I

A. SOSURI RECI

1. SOS ALB (CHAUD-FROID)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,080	**1 kg**
— făină	kg	0,100	
— supă de pasăre *)	kg	0,850	
— frișcă	kg	0,100	
— gelatină	kg	0,030	
— sare	kg	0,015	

*) sau esență de pește pentru preparate din pește.
*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Gelatina se înmoaie în apă rece, se adaugă în 100 g supă de pasăre, se topește pe foc foarte mic.

Tehnica preparării

Untul se topește, se amestecă cu făina dizolvată în 100 g supă de pasăre, fără să se formeze aglomerări. Se adaugă supă de oase (650 g), frișcă și sare și se fierb circa 20 minute la foc moderat. Se adaugă gelatina și se amestecă pînă la omogenizarea acesteia. Sosul se strecoară prin etamină. Se folosește la înnaparea unor preparate reci din pasăre, subproduse din carne de vită, precum și pește.

2. ASPIC CU GELATINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— oase fără măduvă și sită	kg	2,000	
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,050	**1 kg**
— gelatină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,005	
— vin	l	0,100	
— coniac	l	0,010	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— tarhon conservă	kg	0,005	
— foi dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,0005	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se spală, se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală ; 1/4 din cantitate se taie felii subțiri, iar restul (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvîntă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se răcească. Separat, se pun într-un vas, carne tocată, gelatină, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece. Se bate cu

telul, pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă călduță, se așază din nou pe plită, la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage vasul pe marginea plitei.

După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apă și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

3. ASPIC FĂRĂ GELATINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— picioare și șorici de porc	kg	1,500	1 kg
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,005	
— vin alb	l	0,100	
— coniac	l	0,010	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— tarhon conservă	kg	0,010	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,0005	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Picioarele de porc și șoriciul se trec prin flacără, se curăță, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, ceapa se curăță, se spală; 1/4 din cantitate se taie felii, iar restul (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvîntă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Picioarele de porc și șoriciul se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma. Se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină, se degresează și se lasă să se răcească. Separat, se pun într-un vas carne tocată, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece. Se bate cu telul pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă călduță, se așază din nou pe plită, la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage vasul pe marginea plitei. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 minute fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori.

Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apă rece și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

4. SOS BRUN (CHAUD-FROID)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— bulion (consome) *)	kg	0,250	1 kg
— sos Madera *)	kg	0,750	
— gelatină	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gelatina se înmoaie în puțină apă rece, se topește pe foc foarte mic, se strecoară și se adaugă în bulion (consome).

Tehnica preparării

Sosul Madera se fierbe circa 10 minute împreună cu gelatina, se îndepărtează spuma. Sosul obținut se lasă puțin să se răcească, se strecoară prin etamină înmuiată în apă rece și stoarsă.

Se folosește la înnaparea (acoperirea) unor preparate din vînat, carne de vită ș.a.

5. SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— lămîie	kg	0,300	
— sare de lămîie	kg	0,003	
— ulei	kg	0,250	**1 kg**
— apă minerală	l	0,650	
sau sifon	l	0,650	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Mărarul și pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Uleiul se bate cu telul într-un vas de inox sau porțelan, pînă începe să se tulbure. Se adaugă suc de lămîie, apă minerală sau sifon, sare de lămîie, sare, piper, continuînd baterea. Se adaugă mărarul și pătrunjelul verde.

Se servește la preparate din pește, creier, ciuperci și alte preparate pregătite à la grec.

6. MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— ouă (8 gălbenușuri)	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	**1 kg**
— margarină	kg	0,500	
— muștar	kg	0,075	
— sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb timp de 10 minute pînă ce au o consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se separă gălbenușurile de albușuri. Sarea de lămîie se dizolvă în puțină apă rece (10 ml). Margarina se alifiază cu o paletă.

Tehnica preparării

Gălbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adaugă sare, muștar, amestecînd continuu pentru omogenizare. Compoziția obținută se bate la robot sau manual, se adaugă margarina care trebuie să fie de consistență potrivită, continuînd amestecarea pînă ce compoziția se alifiază. Se adaugă treptat, cîte puțin, uleiul care trebuie să fie rece. Cînd este gata, se adaugă sare de lămîie, se mai bate pentru omogenizare.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră.

Se folosește la prepararea salatelor din legume, preparate din ouă și alte sosuri.

7. SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,750	**1 kg**
— aspic *)	kg	0,300	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Aspicul se topește la foc moderat, în așa fel încît să nu depășească temperatura de 17-18° C.

Tehnica preparării

Aspicul se amestecă ușor cu maioneza, pînă ce se obține o compoziție omogenă.

Se folosește la înnaparea unor preparate din pește, legume, pasăre ș.a.

8. SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,700	1 kg
— muștar	kg	0,250	
— oțet 9°	l	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— apă minerală sau sifon	l	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Maioneza se pune într-un vas și se amestecă cu muștar, piper și oțet. Se adaugă treptat apa minerală sau sifon, amestecînd continuu pînă se obține un sos omogen.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, salate de crudități, sparanghel, conopidă ș.a.

9. SOS DE OȚET CU VERDEAȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— oțet 9°	l	0,150	1 kg
— ulei	kg	0,250	
— tarhon verde	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— apă minerală	l	0,550	
sau sifon	l	0,550	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării:

Se pun într-un vas: ulei, oțet, apă minerală sau sifon, sare, piper, pătrunjel verde, tarhon și se amestecă pînă se obține sosul.

Prezentarea și servirea:

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la rasol din carne de vită și alte preparate.

10. SOS RAVIGOT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,700	1 kg
— castraveți murați	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— tarhon verde	kg	0,100	
— apă minerală	l	0,200	
sau sifon	l	0,200	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie mărunt și se storc de zeamă. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Maioneza se pune într-un vas din inox sau castron de porțelan, se adaugă castraveți, pătrunjel, ceapă și tarhon. Se amestecă ușor, adăugînd treptat apă minerală sau sifon.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește ș.a.

11. SOS REMULAD

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,700	
— castraveți murați	kg	0,300	1 kg
— ouă	kg	0,150	
— muștar	kg	0,100	
— tarhon verde	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,010	
— piper măcinat	kg	0,002	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Maioneza se amestecă treptat cu : castraveți, tarhon, pătrunjel verde, oțet, piper, muștar ; pentru uniformizarea compoziției, se amestecă ușor.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, subproduse din carne de vită ș.a.

12. SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,650	1 kg
— ouă	kg	0,150	
— ceapă verde	kg	0,300	
— muștar	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt.

Ceapa verde și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Maioneza se amestecă treptat cu ceapă verde, pătrunjel, ouă tăiate mărunt, muștar, piper, sare. Pentru uniformizarea sosului, se amestecă ușor.

Se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate reci din pește, ouă, subproduse din carne de vită ș.a.

13. SOS DE UNT (MAÎTRE D'HOTEL)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,950	1 kg
— lămîie	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper alb măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Untul se frămîntă într-un vas împreună cu pătrunjelul verde, sare, piper și suc de lămîie, obținînd o compoziție omogenă. Compoziția obținută se toarnă (dresează) pe coli de hîrtie pergament în formă de avelină cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț sau se dresează sub formă de fitil cu diametru de 2 cm pe hîrtie pergament ; se rulează hîrtia, obținînd un rulou. Se păstrează la rece pînă în momentul servirii.

Se folosește ca element de gust și decor pentru preparatele la grătar din carne de vită și pește.

14. SOS DE USTUROI (MUJDEI)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— usturoi	kg	0,500	**1 kg**
— supă de carne sau esență de pește *)	kg	0,800	
	kg	0,800	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective în funcție de preparatul la care este folosit sosul.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală, se taie. Supa de carne se degresează.

Tehnica preparării

Usturoiul se pune într-o piuliță de lemn cu sare și se pisează pînă se obține o pastă ; se amestecă — după caz — cu supă de carne sau esență de pește, într-un vas de inox.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.
Se servește la fripturi, pui, pește, rasol ș.a.

15. SOS VERDE PENTRU PEȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— maioneză *)	kg	0,900	**1 kg**
— spanac	kg	0,100	
— tarhon	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— ceapă verde (frunze)	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul verde și ceapa verde se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul și frunzele de ceapă verde se opăresc în apă cu sare, se strecoară și se pasează printr-o sită rară, obținînd un pireu. Acest pireu se strecoară din nou prin etamină înmuiată în apă rece, obținînd numai sucul verde. Sucul verde se adaugă peste maioneză și se amestecă pentru uniformizarea compoziției.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.
Se servește la diferite preparate din pește, raci, legume ș.a.

16. SOS VINEGRET

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— ulei	kg	0,400	
— ouă	kg	0,250	**1 kg**
— muștar	kg	0,150	
— apă minerală	l	0,100	
sau sifon	l	0,100	
— oțet 9°	l	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu pătrunjel verde, muștar, sare, oțet, piper, ulei și apă minerală sau sifon. Sosul obținut se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.
Se servește la preparate reci din ouă, pește, legume ș.a.

B. SOSURI CALDE

17. SOS ALB DIN LAPTE (BECHAMEL)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— lapte	l	1,000	**1 kg**
— făină	kg	0,125	
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne și se dizolvă în 100 ml. lapte rece ; cantitatea de lapte rămas se fierbe.

Tehnica preparării

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugînd treptat, lapte (900 ml) și sare. Se fierbe 20 minute la foc moderat. Dacă sosul prezintă aglomerări, se trece prin etamină. Se adaugă la suprafață, bucăți de unt (25 g) pentru a nu prinde crustă. Se menține la cald. Se folosește ca sos de bază pentru pregătirea altor sosuri.

18. SOS ALB PICANT (CEHOSLOVAC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— margarină	kg	0,120	
— lapte	l	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	**1 kg**
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— castraveți murați	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,040	
— oțet 9°	l	0,010	
— supă de carne *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,015	
— piper boabe	kg	0,002	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în margarină, se adaugă făină amestecată cu lapte, supă de carne, zahăr și piper boabe. Se fierb 30 minute. Se pasează. Se amestecă cu sare, oțet și castraveți.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald, la diferite preparate din carne.

19. SOS ALB PENTRU RUMENIT (MORNEY)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos alb din lapte *)	kg	0,750	
— smîntînă	kg	0,100	**1 kg**
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— unt	kg	0,025	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Smîntîna și gălbenușurile de ou se pun într-un vas, se amestecă pentru omogenizare.

Se adaugă treptat, din sosul alb și se fierbe la foc moderat circa 5 minute, amestecînd continuu.

Se retrage vasul de pe foc, se adaugă sare, caşcavalul ras (50 g) și se amestecă.

Înainte de introducerea în cuptor (pentru gratinare), la suprafața produsului se adaugă bucăți de unt și jumătate din cantitatea de caşcaval ras.

Sosul se utilizează la preparate din legume, paste făinoase, ouă, ce urmează a fi gratinate.

20. SOS ALB DIN SUPĂ DE PASĂRE (SUPREM)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,100	1 kg
— făină	kg	0,125	
— supă de pasăre *)	kg	0,750	
— frișcă	kg	0,100	
— esență de ciuperci (lichid de la ciuperci conservate **)	kg	0,050	
— lămîie sau	kg	0,150	
sare de lămîie	kg	0,005	
— ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.
**) se preia de la preparatele cu ciuperci la care nu se folosește întreaga cantitate de lichid.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne și se dizolvă în 100 g supă de pasăre. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu frișcă pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugînd treptat supă, sare, esență de ciuperci și se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile continuînd fierberea circa 15 minute. Dacă sosul prezintă aglomerări, se strecoară prin etamină. Se adaugă sucul de lămîie.

Se adaugă la suprafață bucăți de unt (25 g), pentru a nu forma crustă. Se menține la cald.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald la preparate din pasăre, pește ș.a.

21. SOS ALB CU VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— esență de pește *)	kg	0,600	1 kg
— unt	kg	0,150	
— făină	kg	0,150	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— vin alb	l	0,100	
— lămîie sau	kg	0,150	
sare de lămîie	kg	0,005	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Boabele de piper se zdrobesc. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Untul (125 g) se topește într-o cratiță, se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugînd treptat esență de pește caldă, sare și se fierb 10 minute.

Se adaugă gălbenușurile, continuînd fierberea circa 15 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă piper și vin. Dacă sosul prezintă aglomerări se strecoară prin etamină. Se adaugă sucul de lămîie, iar pe suprafața produsului se așază 25 g unt pentru a nu se forma crustă. Se menține la cald.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră sau pe produsul ce urmează a fi servit.

Se servește la preparate din pește.

22. SOS BRUN (SPANIOL)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— oase fără măduvă și sită	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	1 kg
— făină	kg	0,080	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,010	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se spală și se usucă (fără grăsime) la cuptor, la foc moderat. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, țelina, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Boabele de piper se zdrobesc și făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 100 ml apă rece, apă fiartă (circa 2 l), oase, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru și sare. Se continuă fierberea la foc moderat circa 3—4 ore. Cînd sosul e fiert, se strecoară prin etamină.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald la diferite preparate din carne de vită, porc și pește. Intră în componența altor sosuri.

23. SOS BRUN CU MĂDUVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,500	
— oase de vită cu măduvă și sită	kg	3,000	1 kg
— supă de oase *)	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,010	
— cimbru	kg	0,002	
— vin roșu	l	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Boabele de piper se zdrobesc. Din oase se extrage măduva.

Tehnica preparării

Ceapa și usturoiul se fierb cu vin, foi de dafin, cimbru, piper și sare, pînă ce compoziția rămîne la jumătate din volum; se amestecă cu sos brun și supă de oase, se mai fierbe încă 10—15 minute și se strecoară prin etamină. Măduva crudă se opărește cu apă și sare și se adaugă în sos. Se fierbe 5 minute și se servește imediat.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la diferite preparate din carne.

24. SOS DIN CASTRAVEȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— castraveți în oțet	kg	0,300	
— smîntînă	kg	0,125	1 kg
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	0,600	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se curăță de coajă, se opăresc, se taie în patru pe lungime, se curăță de semințe și se taie în felii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în supă de oase, se adaugă untul topit și sare și se fierb, amestecîndu-se

continuu pentru a nu se forma aglomerări. Treptat, se adaugă smîntînă. Cînd sosul este fiert, se adaugă castraveți, continuîndu-se fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă.

Se servește cald, la rasol de vită, pasăre.

25. SOS DIN CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— supă de oase *)	kg	0,600	
— ulei	kg	0,100	1 kg
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,600	
— zahăr	kg	0,020	
— oțet 9°	l	0,020	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei, împreună cu făina dizolvată în circa 100 ml. apă rece. Se adaugă în supa de oase și se fierb. Cînd ceapa este fiartă, se adaugă oțet, zahăr și sare și se continuă fierberea circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald, la rasol de vită și pasăre.

26. SOS DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos Madera *	kg	0,800	
— ciuperci			1 kg
— proaspete	kg	0,350	
— sau conservă	kg	0,175	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală și se taie în lame subțiri. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sos Madera, piper, sare și se fierb 10 minute.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră. Se servește la preparate ca : escalop, turnedou, preparate din ouă ș. a.

27. SOS COLBERT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— esență de oase (glace) *)	kg	0,450	
— unt	kg	0,500	1 kg
— lămîie sau	kg	0,125	
sare de lămîie	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Untul se topește și se amestecă bine cu esența de oase pînă se uniformează compoziția. Se adaugă sare, suc de lămîie, piper și pătrunjel verde. Se păstrează la cald.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește la preparate din pește.

28. SOS PENTRU FRIPTURI ÎNĂBUȘITE (VÎNĂTORESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos tomat *)	kg	0,600	
— esență de oase *) (glace)	kg	0,050	**1 kg**
— ceapă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,050	
— păstîrnac	kg	0,050	
— ciuperci			
— proaspete	kg	0,400	
— sau conservă	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin roșu	l	0,100	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec sub jet de apă rece. Morcovii și păstîrnacul se curăță, se spală și se crestează.

Tehnica preparării

Ceapa și ciupercile se înăbușă în unt. Se adaugă apă fiartă circa 400 ml, sare, piper, vin, esență de oase și se fierb la foc moderat circa 10 minute. Separat se fierbe sosul tomat cu morcovi și păstîrnac circa 20 minute, după care se scot legumele. Sosul tomat fiert se adaugă peste ciuperci și se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la fripturi înăbușite.

29. SOS DEMI-GLACE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,850	
— esență de oase *) (glace)	kg	0,050	**1 kg**
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării :

Se amestecă sosul brun cu esență de oase, vin, piper și unt și se fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește fierbinte la preparate ca : escalop, medalion ș. a.

30. SOS DE HREAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	**1 kg**
— smîntînă	kg	0,300	
— hrean	kg	0,300	
— supă de oase *)	kg	0,150	
— oțet 9°	l	0,025	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Hreanul se curăță, se spală și se rade pe o răzătoare fină. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit și se fierbe, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, supă de oase, hrean, sare și se fierb la foc moderat, circa 15—20 minute. Cînd sosul este fiert, se adaugă oțet.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă (preparate din carne de pasăre și pește).

31. SOS MADERA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,800	
— esență de oase *) (glace)	kg	0,050	1 kg
— unt	kg	0,075	
— vin roșu	l	0,100	
— coniac	l	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Sosul brun se amestecă cu esență de oase, vin, piper și sare și se fierbe 5 minute. După fierbere, se adaugă unt și coniac și se amestecă pentru omogenizare.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la : medalion, turnedou, escalop, ficat de gîscă ș. a. Intră în componența altor sosuri.

32. SOS DE MĂCRIȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— măcriș	kg	0,900	
— făină	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	1 kg
— smîntînă	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,030	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Măcrișul se curăță, se spală, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Făină dizolvată în 150 ml apă se adaugă în untul topit și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, măcriș, zahăr, sare și se fierb 20 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă sucul de lămîie.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la friptură de miel, pasăre și vită.

33. SOS DE MĂRAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	1 kg
— smîntînă	kg	0,400	
— zahăr	kg	0,030	
— mărar verde	kg	0,200	
— oțet 9°	l	0,020	
— supă de oase *)	kg	0,300	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărarul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți mai mari. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se amestecă cu untul topit, se fierbe la foc moderat, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smîntînă, oțet, supă de oase, zahăr, sare, mărar și se continuă fierberea circa 15 minute, la foc moderat.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la rasol (din vită, pui, pește) ș. a.

34. SOS DE MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— mere	kg	1,000	
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	1 kg
— smîntînă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,050	
— lămîie sau	kg	0,050	
sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie felii subțiri și se țin în apă rece acidulată cu o parte din sucul de lămîie sau sare de lămîie. Lămîia se spală și se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată cu apă (100 ml) se amestecă cu untul topit, se adaugă smîntîna, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. În sosul rezultat, se introduc feliile de mere, sare și se fierb 20 minute la foc moderat. Cînd sosul este fiert, se adaugă restul de suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul care se consumă (rasol din carne de vită, pasăre ș. a.).

35. SOS MEUNIERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,900	
— lămîie sau	kg	0,100	1 kg
sare de lămîie	kg	0,003	
— capere	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, capere, suc de lămîie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează la cald.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparatele din pește.

36. SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,900	
— lămîie sau			1 kg
sare de lămîie	kg	0,003	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, suc de lămîie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează cald.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparate de pește.

37. SOS DE MUȘTAR (ARDELENESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— muștar	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	1 kg
— smîntînă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,030	
— oțet 9°	l	0,030	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în untul încălzit, se amestecă cu smîntînă, supă de oase, oțet și sare. Se fierb la foc moderat, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă muștar și zahăr. Se continuă fierberea 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se servește cald la rasol de vită, pasăre, limbă ș. a.

38. SOS OLANDEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	1,000	
— ouă			
(8 gălbenușuri)	kg	0,200	1 kg
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Untul se topește și se elimină apa rezultată. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou împreună cu sare se bat, într-un vas la bain-marie, la foc moderat pînă se obține o compoziție omogenă, lejeră, avîndu-se grijă să nu se coaguleze. Se adaugă treptat untul topit. Se continuă baterea. Cînd sosul este gata, se adaugă suc de lămîie și piper. Se recomandă a se folosi imediat după preparare.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate din : pește, conopidă, sparanghel ș. a.

39. SOS DIN OUĂ ȘI UNT (BERNEZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	1,000	
— ouă			
(10 gălbenușuri)	kg	0,250	1 kg
— tarhon verde	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— oțet 9°	l	0,100	
— piper boabe	kg	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Untul se încălzește ușor și se separă de zer. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie peștișori.

Tehnica preparării

Oțetul amestecat cu 100 ml apă se fierbe împreună cu ceapă, cotoare de tarhon, foi de dafin, sare și piper, timp de 20 minute și se strecoară în alt vas. La această compoziție se adaugă gălbenușurile și se amestecă la foc moderat, pînă ce aceasta începe să se coaguleze. Untul topit și limpezit se adaugă treptat, bătîndu-se continuu cu telul, pînă se alifiază. Se ia vasul de pe plită, se stropește compoziția cu oțet și suc de lămîie, se adaugă frunzele de tarhon și pătrunjel.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate la grătar din carne de vită și mînzat.

40. SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,800	
— castraveți în oțet	kg	0,150	1 kg
— unt	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie foarte mărunt și se scurg de zeamă.

Tehnica preparării

Ceapa, muștarul și piperul se fierb în apă (300 ml), circa 15 minute. Se adaugă la sosul brun și se fierb încă 5 minute. Se strecoară printr-o sită fină. La sos se adaugă castraveți și se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin, unt și sare.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate din carne de vînă, porc și limbă ș. a.

41. SOS PICANT CU MUȘTAR (ROBERT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos demi-glace *	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	1 kg
— oțet 9°	l	0,010	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării :

Ceapa se fierbe cu vin și oțet timp de 15 minute. Se strecoară peste sosul demi-glace. Se adaugă muștar, sare și se fierbe la foc moderat, 5 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la rasol de vită, fripturi ș. a.

42. SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	1 kg
— smîntînă	kg	0,250	
— lapte	l	0,750	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în lapte rece (250 ml) se adaugă în untul topit. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se toarnă treptat, restul de lapte (500 ml), amestecînd continuu. După 10—15 minute de fierbere se adaugă smîntînă, sare și se fierbe încă 10 minute la foc moderat. Cînd sosul este gata, se strecoară prin etamină.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează să fie consumat. Se servește cald cu diferite legume : conopidă, fasole verde și preparate din carne (chifteluțe ș. a.).

43. SOS DE SMÎNTÎNĂ PENTRU VÎNAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos Madera *)	kg	0,750	
— smîntînă	kg	0,125	
— muștar	kg	0,050	1 kg
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Sosul Madera se amestecă cu smîntînă, muștar și se omogenizează. Se adaugă unt, vin, piper și sare. Se fierb împreună circa 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se servește cald în sosieră sau împreună cu preparatul care urmează a se consuma (vînat).

44. SOS DE TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— tarhon verde	kg	0,100	
— făină	kg	0,130	
— unt	kg	0,075	1 kg
— supă de oase *)	kg	0,700	
— smîntînă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,020	
— oțet 9°	l	0,030	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în unt topit, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă supă de oase, smîntînă, oțet, zahăr, tarhon, sare și se fierb 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Sosul se servește în sosieră. Se servește cald, la rasol de vită și pasăre.

45. SOS DE TARHON CEHOSLOVAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— tarhon verde	kg	0,075	
— margarină	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	1 kg
— lapte	l	0,500	
— supă de oase *)	kg	0,250	
— făină	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,015	
— zahăr	kg	0,020	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se spală, se aleg frunzele, se taie și se opăresc. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 200 ml lapte, se adaugă în 80—85 g margarină topită, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat restul de lapte (300 ml), supă de oase, gălbenușurile de ou, continuînd fierberea circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară, dacă este necesar. Se adaugă zahăr, frunze de tarhon, sare și oțet. Se mai fierbe circa 5 minute și se retrage de pe foc. Deasupra, se pun bucăți de margarină (15—20 g) pentru a nu forma crustă.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald, la rasol din carne de vită, pasăre, limbă.

46. SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— oase fără măduvă și sită	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	1 kg
— făină	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,040	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Legumele (ceapă, morcovi, țelină și pătrunjel rădăcină) se taie felii. Oasele se taie în bucăți, se spală, se opăresc și se spală din nou, se fierb în apă (circa 3 litri) cu sare, se spumează și se fierb circa 3—4 ore. Supa de oase se strecoară. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Legumele se înăbușă în ulei cu 100 ml apă ; cînd acestea s-au înmuiat, se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și sare și se amestecă continuu. Se adaugă supa de oase, se fierbe circa 30 minute, se pasează prin moț sau sită deasă și se adaugă zahărul. Se păstrează la cald (în bain-marie).

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se servește la chifteluțe, limbă, musaca, spaghete ș. a.

47. SOS UNGURESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— ceapă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	0,700	
— smîntînă	kg	0,150	1 kg
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se opărește, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată și supă de oase. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Cînd ceapa este bine fiartă, sosul se pasează și se fierbe din nou, adăugînd smîntînă, boia, sare și spre sfîrșitul fierberii, vin.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se servește. Se servește cald la fripturi de vită, pasăre, miel.

48. SOS DE VIN ALB

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,750	
— unt	kg	0,075	
— vin alb	l	0,150	1 kg
— jiu de la frigtură	kg	0,100	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Sosul brun se fierbe într-un vas. Se adaugă jiu de la friptură și vin. Se fierb împreună cîteva minute și se îndepărtează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucăți mici de unt. Se păstrează la cald.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează a fi servit. Se servește cald, la fripturi la tavă, escalop, chifteluțe, limbă ș. a.

49. SOS DE VIN ROȘU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— sos brun *)	kg	0,750	
— unt	kg	0,075	1 kg
— vin roșu	l	0,150	
— jiu de la friptură	kg	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Sosul brun se fierbe într-un vas circa 5 minute. Se adaugă jiu de la friptură și vin. Se fierb împreună cîteva minute și se îndepărtează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucăți mici de unt. Se păstrează la cald (în bain-marie).

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează a fi servit. Se servește la fripturi la tavă, chifteluțe, limbă, escalop.

50. SOS DE USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Produs finit
— făină	kg	0,100	1 kg
— ulei	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— usturoi	kg	0,300	
— oțet 9°	l	0,030	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță și se taie felii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 mg supă de oase și se adaugă în uleiul încălzit. Se fierb împreună cu 850 mg supă de oase circa 15—20 minute. Usturoiul se înăbușă în 50 mg supă de oase, se adaugă la sos, se fierbe 5 minute și se strecoară. Se adaugă oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul ce urmează a fi consumat. Se servește la preparate din carne de vită, rasol, pește ș. a.

51. BAIȚ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— oțet 9°	l	0,300	
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	**5 kg**
— usturoi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— vin	l	0,200	
— foi de dafin	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,004	
— piper boabe	kg	0,005	
— sare	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală, se taie rondele. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină, usturoiul, piper, foi de dafin, oțet, vin, sare și cimbru se adaugă în 4 l apă și se dă în clocot.

Se folosește la marinarea cărnii de vînat.

52. BORȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 litri	Gramaj produs finit
— drojdie de bere	kg	0,020	
— mălai superior	kg	0,500	**10 l**
— tărîțe de grîu	kg	1,000	
— pîine neagră	kg	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne. Pîinea se taie felii, care se rumenesc pe plită.

Tehnica preparării

Drojdia de bere, mălaiul și 150 g tărîțe se amestecă cu 700 ml apă călduță, obținînd o maia care se lasă să se dospească 5—6 ore. Maiaua dospită se pune într-un butoi sau borcan de sticlă, se amestecă cu restul de tărîțe și apă caldă (circa 3 l) și se lasă la dospit circa 4 ore. Se adaugă din nou, apă clocotită (circa 8 l), feliile de pîine, se acoperă vasul cu capac și se lasă să se limpezească. Se scoate pîinea prăjită.

Pentru pregătirea altei cantități de borș, se poate folosi jumătate din cantitatea compoziției rămasă de la borșul consumat. În acest scop, această compoziție se scoate separat, se spală vasul, se introduce compoziția (jumătate) și se adaugă în completare, 250 g mălai și 500 g tărîțe.

Se amestecă cu apă caldă (3 l) și se lasă 3—4 ore la dospit, se adaugă din nou apă fiartă (8 l), feliile de pîine, se acoperă cu capac și se lasă să se limpezească. Borșul se folosește la pregătirea diferitelor preparate.

53. ESENȚĂ DE OASE (GLACE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— oase fără măduvă și sită de mînzat	kg	20,000	1 kg
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se taie bucăți, se opăresc și se spală.

Tehnica preparării

Oasele se usucă în cuptor, fără grăsime. Se fierb în 50 l apă cu sare, se îndepărtează spuma. După 8—10 ore de fierbere, cînd supa scade la jumătate, se strecoară printr-o sită deasă. Supa obținută se răcește, se degresează și se fierbe din nou pînă se concentrează și rămîne la 1,000 kg. Se strecoară din nou, se răcește și se păstrează la rece.

Intră în compoziția diferitelor sosuri.

54. ESENȚĂ DE PEȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— deșeuri de la prelucrarea peștelui (aripi, cozi, cap, coloana vertebrală etc.)	kg	0,400	1 kg
— morcovi	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,075	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— piper boabe	kg	0,001	
— vin alb	l	0,025	
— oțet 9°	l	0,010	
— cuișoare	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Deșeurile din pește se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Deșeurile din pește se fierb în apă (2 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, piper, cuișoare, foi de dafin, oțet, vin și se fierb circa 2 ore.

Se strecoară, se răcește și se păstrează la rece. Esența de pește intră în componența diferitelor preparate din pește.

55. FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,5 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,000	2,5 kg
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,500	
— lapte	l	1,250	
— ulei	kg	0,300	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Cartofii (1 kg) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se sfărîmă cu telul. Restul de cartofi (1 kg) se curăță de coajă, se spală, se dau prin răzătoare și se scurg de lichid. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu cartofi cruzi, făină, ouă, zahăr vanilat, lapte și sare. Se obține o cocă de clătite. În tigaia unsă cu ulei și înfierbîntată, se ia cu polonicul sau lușul, din cocă și se întinde pe toată suprafața tigăii, se frige pe ambele părți, obținîndu-se foaia de clătită. Se repetă operația pînă la terminarea compoziției.

Prezentarea și servirea

Foile de clătite se servesc umplute cu dulceață, gem ș.a.

56. FOIETAJ CRUD

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— unt	kg	0,250	
— margarină	kg	0,250	
— oțet 9°	l	0,010	**1 kg**
— făină	kg	0,600	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Untul se frămîntă cu margarina pînă la omogenizare, i se dă forma de pătrat și se introduce în frigider, circa 20 minute. Făina (500 g) se așează pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune sare, apă, oțet și se frămîntă bine obținînd o cocă omogenă, de consistență potrivită care se lasă în repaos, 20 minute.

Coca se turează astfel : se întinde în formă de pătrat, subțiat spre margini. Bucata de unt cu margarină se așează în mijlocul pătratului și se împachetează, unind fiecare latură a pătratului cu latura opusă. Se întinde din nou, cu merdeneaua, folosind făină (100 g), în foaie groasă de 2 cm și se împachetează în patru. Coca se introduce în frigider, 30 minute. Operația de turare, împachetare și răcire se repetă încă de trei ori.

Se folosește la pregătirea diferitelor preparate din foietaj.

57. GĂLUȘTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,5 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— făină	kg	0,225	
— ouă	kg	0,150	**1,5 kg**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— untură sau ulei *)	kg	0,100	
	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,0005	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de lichid, se răcesc, se curăță de coajă și se rad prin răzătoare fină. Ceapa se curăță, se spală, și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură înfierbîntată cu 100 ml apă. Cartofii se amestecă cu ceapă înăbușită, ouă, făină, sare, piper și pătrunjel verde, obținîndu-se un aluat de consistență potrivită. Aluatul se lasă în repaus 20 minute. Se porționează în bucăți rotunde de mărimea unei nuci. Găluștele rezultate se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 20 minute și se scurg de apă.

Prezentarea și servirea

Găluștele obținute se folosesc la papricaș.

58. GĂLUȘTE DIN FĂINĂ PENTRU PAPRICAȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— untură sau ulei *)	kg	0,100	
	kg	0,100	
— făină	kg	0,350	**1 kg**
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării :

Într-un vas se fierb 100 g ulei și 300 ml apă și sare. Se adaugă făina în bloc, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă ouăle, unul cîte unul,

amestecînd bine după fiecare ou. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluște cu linguriță, care se fierb în apă clocotită cu sare. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor: făina se amestecă cu ouă, ulei, sare, piper și pătrunjel verde și se prepară compoziția de găluște. Se așază pe tocător de lemn și se împarte în fîșii lungi cu lățimea de 2—3 cm din care, cu ajutorul lamei cuțitului, se desprind bucăți de circa 1 cm care se pun direct în vasul cu apa clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul intră în componența diferitelor papricașuri.

59. GĂLUȘTE DIN FICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 500 g	Gramaj produs finit
— ficat de vită	kg	0,350	
— pesmet	kg	0,035	
— ceapă	kg	0,100	**500 g**
— ouă	kg	0,200	
— untură sau	kg	0,050	
ulei *)	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Ficatul de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu ceapa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Ficatul tocat se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, pesmet, ulei, sare și piper. Din această compoziție se formează găluște, care se toarnă cu linguriță în apă clocotită cu sare și se fierb 15 minute.

Prezentarea și servirea

Găluștele se servesc la supă de oase sau de pasăre.

60. GĂLUȘTE DIN GRIȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— griș	kg	0,300	**1 kg**
— ouă	kg	0,150	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă.

Tehnica preparării

Gălbenușurile se bat, se adaugă treptat griș și albușurile spumă. Se formează găluște cu lingura și se fierb în apă cu sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul intră în componența diferitelor supe.

61. PAI PARMEZAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— foietaj crud *)	kg	1,350	
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	**1 kg**
— făină	kg	0,020	
— sare	kg	0,005	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-o farfurie și se bat pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde în foaie groasă de 1 cm, folosind făină. Se așază pe tavă stropită cu apă. Se unge cu ou, se taie în bucăți lungi de 8 cm și late de 3 cm. Se presară deasupra sare și cașcaval ras. Se coace în cuptor, cu foc iute la început, apoi moderat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie. Se servesc cîte 2 bucăți la o porție, la consome, supe ș.a.

62. PASTĂ DIN BRÎNZĂ CU BOIA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— brînză telemea de oi	kg	0,800	1 kg
— unt	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— chimen	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se spală și untul se alifiază.

Tehnica preparării

Brînza se toacă cu mașina cu sită deasă, se adaugă unt, piper, boia și chimen, amestecînd pînă se formează o pastă omogenă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se folosește la umplerea rulourilor și la prepararea sandvișurilor.

63. PASTĂ DIN BRÎNZĂ ȘI CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,200 kg	Gramaj produs finit
— brînză telemea de oi	kg	0,450	1,200 kg
— cașcaval	kg	0,500	
— unt	kg	0,300	
— boia de ardei dulce	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Brînza se spală și se rade. Untul se bate cu telul pînă se alifiază.

Tehnica preparării

Brînza și cașcavalul se amestecă cu boia și unt și se obține o pastă omogenă. Pasta se așază în hîrtie pergament sau celofan. Se rulează strîns și se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se folosește la umplerea rulourilor și la prepararea sandvișurilor.

64. PASTĂ DIN BRÎNZĂ „FĂGĂRAȘ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— brînză proaspătă de vaci	kg	0,600	1 kg
— brînză telemea de oi	kg	0,150	
— unt	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza telemea de oi se spală și împreună cu brînza proaspătă de vaci se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata se curăță de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu unt, smîntînă și boia pînă se obține o pastă omogenă. Pasta obținută se montează pe foi de salată verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece. Se poate folosi și la prepararea sandvișurilor.

65. PASTĂ DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 600 g	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,650	**600 g**
— ulei	kg	0,050	
— castraveți murați	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— muștar	kg	0,025	
— smîntînă	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,050	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— margarină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală și se taie rondele. Gogoșarii se spală, se taie bucăți și se scot semințele.

Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă foi de dafin și se continuă înăbușirea. Carnea și ceapa se toacă prin mașină cu sită deasă, de 2—3 ori. La pasta de carne se adaugă margarină, smîntînă, sare, piper și muștar. Compoziția obținută se bate cu telul pentru omogenizare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat cu ajutorul unui poș cu șpriț. Se servește rece, cu decor din felii de gogoșari și castraveți murați. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

66. PATEU DIN FICAT DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— ficat de porc	kg	0,700	**1 kg**
— ceapă	kg	0,300	
— margarină	kg	0,300	
— coniac	l	0,030	
— nucșoară	kg	0,001	
— frișcă lichidă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți mici. Nucșoara se rade.

Tehnica preparării

Ceapa și ficatul se înăbușă în margarină, se răcesc și se toacă cu mașina de 2—3 ori. Compoziția obținută se bate cu telul se adaugă frișcă, sare, coniac, piper și nucșoară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea rulourilor, sandvișurilor.

67. RĂZĂTURĂ DE LĂMÎIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— lămîie *)	kg	2,100	**1 kg**
— zahăr	kg	0,700	
— alcool	l	0,020	

*) lămîile fără coajă se folosesc la pregătirea altor preparate.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîile se spală.

Tehnica preparării

Lămîile se rad de coajă. Răzătura obținută se amestecă cu zahăr și alcool. Se păstrează la rece, în borcane închise ermetic.

68. RULOU DIN FOIETAJ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 20 bucăți	Gramaj produs finit
— foietaj crud *)	kg	0,600	
— ouă	kg	0,050	**20 g (o bucată)**
— caşcaval	kg	0,050	
— făină	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară foietajul, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde folosind făină în foaie groasă de circa 4 mm. Se taie în fîșii de 12—15 cm lungime și lățime de 2 cm. Fiecare fîșie se unge cu ou la una din margini, se rulează pe țevi metalice speciale de formă cilindrică ușor conică. Rulourile se ung la suprafață cu ou, se presară cu caşcaval ras, se așază pe o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor la foc iute la început, apoi moderat. Rulourile coapte se scot de pe țeava metalică.

Prezentarea și servirea

Rulourile se folosesc pentru umplut cu diverse compoziții.

69. SUPĂ DE CARNE (BULION)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,200	
— oase de vită cu măduvă și sită	kg	2,000	**2 kg**
— morcovi	kg	0,250	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— ouă (3 albușuri)	kg	0,075	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se opăresc și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se spală ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală și se toacă cu mașina cu sită rară.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și ceapă și se fierb 4—5 ore. Se răcește, se degresează și se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albușuri și 50 ml. apă rece, se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii și piper boabe.

Se fierb 10—15 minute și se continuă fierberea la foc moderat încă circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă, se degresează din nou.

Intră în componența diferitelor sosuri.

70. SUPĂ DE OASE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 kg	Gramaj produs finit
— oase cu măduvă și sită	kg	2,700	**10 kg**
— oase fără măduvă și sită	kg	4,000	
— morcovi	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,500	
— țelină rădăcină	kg	0,700	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,500	
— piper boabe	kg	0,005	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se spală și se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în 10 l apă cu sare și se îndepărtează spuma. După 3 ore de fierbere la foc moderat, se adaugă : morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, piper boabe și se continuă fierberea circa 60 minute.

Supa obținută se strecoară prin sită sau pasoar.

Intră în componența diferitelor supe, ciorbe, creme și sosuri.

71. SUPĂ DE OASE DIN SUPĂ CONCENTRATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— supă concentrată (fără paste făinoase)	kg	0,050	**1 kg**

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Se fierbe 1,100 l apă. Cînd dă în clocot se adaugă supă concentrată și se continuă fierberea încă 5 minute, la foc moderat.

Intră în componența diferitelor preparate (supe, ciorbe, creme și sosuri).

72. SUPĂ DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— capete și picioare de pui	kg	1,000	**1 kg**
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— păstîrnac	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Capetele și picioarele de pui se trec prin flacără, se taie ciocul și ghiarele ; se spală în mai multe ape reci, se opăresc. Ghiarele se curăță de pielițe. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Capetele și picioarele de pui se fierb în 1,5 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină și ceapă și se fierb circa 1 oră. După fierbere, se strecoară prin sită deasă sau etamină umezită și se limpezește cu albuș de ou. Se strecoară din nou.

Intră în componența unor supe, sosuri ș.a.

73. TĂIȚEI DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,500	**3 kg**
— făină	kg	0,900	
— ouă	kg	0,250	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă și sare. Se obține un aluat din care se taie bucăți cu lungimea de 5 cm și cu diametrul de circa 1 cm. Se introduc în apă cu sare și se fierb.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald la diferite preparate.

74. TĂIȚEI DE CASĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— făină	kg	0,750	
— ouă	kg	0,400	**1 kg**
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se așază pe o planșetă. În mijloc, se adaugă ouă, sare și circa 125 ml apă. Se amestecă pentru omogenizare și se obține un aluat de consistență moale. Se porționează în bucăți egale, circa 4—6 bucăți la o porție și se lasă în repaus timp de 10 minute ; se rulează și se taie în funcție de preparatul la care se folosesc. Tăițeii obținuți se scutură de făină și se păstrează la loc uscat.

Se folosesc la diferite preparate culinare.

75. TARTE PENTRU UMPLUT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 20 bucăți	Gramaj produs finit
— făină	kg	0,450	
— unt	kg	0,300	**20 g (o bucată)**
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenușuri, sare, unt și circa 200 ml apă. Se frămîntă ușor, obținîndu-se un aluat fraged, omogen, de consistență potrivită, care se lasă la rece 1 oră și apoi se modelează în formă de tarte. Se coc la cuptor la o temperatură moderată. Se scot din forme, cu atenție fără să se sfărîme.

76. VOL-AU-VENT

Materii prime		Cantitate brută pt. 20 bucăți	Gramaj produs finit
— foietaj crud *)	kg	1,100	**35 g**
— făină	kg	0,010	**(o bucată)**
— ouă	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1,5 cm folosind făină, se decupează în 40 bucăți cu o formă rotundă cu diametrul de 7-8 cm. Jumătate din bucăți (20) se ung cu ou și se așază pe tava stropită cu apă. La bucățile rămase se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametru de 3 cm. Coroana de cerc rezultată se așază cît mai simetric pe bucățile de pe tavă și se ung cu ou. Căpăcelele rămase de la coroana de cerc se așază pe tavă, se ung cu ou și se introduce tava la cuptor la foc iute la început, apoi moderat, pînă ce capătă o culoare galben-aurie.

Preparatul se umple cu diferite sosuri, carne, ciuperci ș.a.

A. GUSTĂRI RECI

a. GUSTĂRI RECI DIN BRÎNZETURI

77. ARDEI GRAS UMPLUT CU PASTĂ DE BRÎNZĂ ŞI MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ardei gras	kg	0,500	
— brînză telemea de oi	kg	0,150	**100 g**
— brînză de vaci	kg	0,150	
— măsline	kg	0,200	
— unt	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,0005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ardeii se spală şi se curăţă. Măslinele se spală, se curăţă de sîmburi şi se taie mărunt. Brînza de vaci şi brînza telemea se trec printr-o sită. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Pasta de brînză şi untul se omogenizează, se adaugă măsline, piper şi se amestecă. Ardeii se umplu cu pasta de brînză, se aşază într-o tavă şi se introduc în frigider unde se ţin 1—2 ore. Ardeii se taie în felii subţiri şi se aşază pe platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte rece.

78. BRÎNZĂ DE VACI CU OUĂ ŞI CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ceapă verde	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,500	
— salată verde	kg	0,100	**150 g**
— smîntînă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,200	
— brînză de vaci	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie cuburi. Ceapa verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Salata verde se curăţă şi se spală. Roşiile se curăţă, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu smîntînă, obţinîndu-se o pastă omogenă. Pasta se amestecă cu sare, piper, ceapă şi ouă. Salata verde se aşază pe platou, deasupra se adaugă compoziţia obţinută şi se execută un decor din felii de roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se serveşte rece.

79. CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU PASTĂ DE BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți verzi	kg	1,000	
— brînză telemea de oi	kg	0,300	**120 g**
— brînză de vaci	kg	0,300	
— unt	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se taie la cele două capete pe o lungime de 2 cm, apoi se taie în bucăți de circa 10 cm lungime și se scoate miezul cu un cuțit special. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie mărunt. Brînza de vaci și brînza telemea se trec prin sită. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Pasta de brînză și untul se amestecă pînă ce se omogenizează, se adaugă ardei gras. Castraveții se umplu cu pastă de brînză, se așază pe un platou și se introduc în frigider pentru 1—2 ore. Castraveții umpluți se taie în felii subțiri și se așază pe platou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

80. ICRE DIN BRÎNZĂ CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză telemea de vacă	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	0,800	**180 g**
— ceapă	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— ardei iute	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,003	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală și se coace. Brînza se spală și se rade.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu roșii, ulei, suc de lămîie, piper, ceapă și boia de ardei dulce.

Prezentarea și servirea

Pasta de brînză se prezintă porționată pe farfurie sau platou, cu decor de felii de roșii și ardei iute copt. Se servește la sandvișuri

81. LIPTAUER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză telemea de oi	kg	0,600	
— brînză proaspătă de vacă	kg	0,300	**100 g**
— smîntînă	kg	0,050	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza telemea de oi se spală și împreună cu brînza proaspătă de vacă se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata verde se curăță de color, se îndepărtează foile depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu unt, piper, smîntînă și se omogenizează pînă ce se obține o pastă fină.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă ornat cu șpriț, pe frunze de salată verde, montat pe farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

82. LIPTAUER TIMIŞOREAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— brînză telemea de oi	kg	1,000	
— chimen	kg	0,002	**100 g**
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Brînza se spală şi se rade. Chimenul se macină.Salata verde se curăţă de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate şi se spală fiecare frunză în mai multe ape.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu piper, boia şi chimen şi se obţine o pastă omogenă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat pe frunze de salată verde. Se serveşte rece. Se poate folosi şi la prepararea sandvişurilor.

b. GUSTĂRI RECI DIN LEGUME

83. ARDEI UMPLUŢI CU SALATĂ DE VINETE ŞI ROŞII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ardei graşi	kg	1,000	
— vinete	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,150	**150 g**
— roşii proaspete	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală, se rade fin, se spală cu apă rece şi se scurge de apă. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie mărunt. Ardeii se spală şi se curăţă.

Tehnica preparării

Vinetele se coc, se curăţă, se scurg de zeamă şi se toacă foarte fin cu satîr de lemn. Se amestecă cu ulei, sare, ceapă şi roşii. Ardeii se umplu cu salata obţinută şi se ţin la frigider circa 30 minute. Se taie felii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

84. CIUPERCI CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ciuperci proaspete sau	kg	0,950	
conservă	kg	0,475	**ciuperci 50 g**
— pătrunjel verde	kg	0,025	**sos 50 g**
— mărar verde	kg	0,025	
— vin alb	l	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— sare de lămîie	kg	0,001	
— ulei	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămîia se spală şi se taie felii. Sarea de lămîie se dizolvă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei şi 50 ml apă ; se adaugă ciuperci, piper, sare de lămîie, mărar verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare şi apă (circa 1 litru). Se continuă fierberea circa o oră. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de lămîie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

85. CIUPERCI UMPLUTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,125	**ciuperci 65 g**
— pesmet	kg	0,025	**sos 10 g**
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— vin	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— caşcaval	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală. Cozile de ciuperci se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Ceapa și cozile de ciuperci se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă; cînd a scăzut din lichid se adaugă piper, pesmet, mărar verde, sare și usturoi. Se amestecă compoziția și se lasă să se răcească. Într-o tavă unsă cu ulei (50 g), se așază ciupercile umplute cu compoziția obținută. Se adaugă deasupra caşcaval și se introduce la cuptor circa 30 minute. Spre sfîrșit, se stropesc cu vin și cu jiul rezultat de la frigere.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece sau cald.

86. GOGOŞARI UMPLUȚI CU SALATĂ DE CRUDITĂȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— gogoşari (10 bucăți)	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,150	**150 g**
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— sfeclă roșie	kg	0,150	
— ridichi	kg	0,150	
— gulii	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,150	
— ardei kapia	kg	0,250	
— lămîi	kg	0,050	
— brînză telemea	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,0005	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gogoşarii și ardeii kapia se spală și se curăță. Morcovii, țelina, sfecla roșie, ridichile, varza albă și guliile se curăță, se spală și se taie fîșii foarte înguste (julien). Lămîia se spală și i se extrage sucul. Brînza telemea se spală și se rade fin.

Tehnica preparării

Legumele tăiate se țin în suc de lămîie circa 30 minute. Se amestecă cu sare, piper, brînză telemea și smîntînă. Cu această compoziție se umplu ardeii kapia și gogoşarii care se montează sub formă de ciupercă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

87. ROȘII UMPLUTE CU SALATĂ DE LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	0,800	
— fasole verde conservă	kg	0,100	**100 g**
— morcovi	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,250	
— castraveți murați	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile se spală, se taie capacul și se scoate miezul. Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie fîșii. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți mici. Castraveții murați se spală și se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Legumele se amestecă cu muștar, mărar, ulei, piper și sare. Roșiile se umplu cu salata obținută. Se păstrează la frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

88. ROȘII UMPLUTE CU SALATĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	0,900	
— ouă	kg	0,250	**125 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— salată a la rus *)	kg	0,500	
— maioneză *)	kg	0,150	
— unt	kg	0,025	
— salată verde	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile se aleg de mărime egală, se spală, se decupează partea opusă codiței, se scoate miezul și se așază pe platou să se scurgă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Maioneza și salata a la rus se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Roșiile se umplu cu salată a la rus, se așază pe platou cu cîte o jumătate de ou deasupra și se ornează cu unt, maioneză și frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

89. ROȘII UMPLUTE CU VINETE TOCATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	1,000	
— vinete	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	**110 g**
— ceapă	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță de coajă, se scurg de lichid, se toacă cu un satîr din lemn. Roșiile se spală, se taie capacul, se scoate miezul, se așază pe un platou cu partea tăiată în jos pentru a se scurge de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Tehnica preparării

Vinetele tocate se amestecă cu sare, ulei, ceapă și piper. Cu această compoziție, se umplu roșiile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece, cu decor de felii din ouă fierte.

c. GUSTARI RECI DIN OUA

90. CROCHETE DIN OU CU SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— sos tartar *)	kg	0,600	
— lapte	l	0,600	
— margarină	kg	0,100	**crochete 2 buc 160 g**
— făină	kg	0,350	**sos 60 g**
— ouă	kg	0,150	
— ouă pentru fiert	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
pentru pane			
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— pesmet	kg	0,300	
— untură	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; 5 (250 g) bucăți se fierb, pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în bucăți mari. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării :

Făina se amestecă cu laptele, se adaugă peste margarina topită și se fierb. Compoziția se răcește și se amestecă cu 150 g ouă nefierte, sare, piper și ouă fierte. Se formează crochete de circa 7—8 cm lungime și diametrul de 2—3 cm și se trec prin făină, ou și pesmet și se rumenesc în untură.

Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou, iar sosul tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

91. OUĂ „CAZINO"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— muștar	kg	0,050	**ouă 50 g**
— unt	kg	0,030	**salată 100 g**
— maioneză *)	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	
— salată franceză *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie jumătăți în lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară maioneza și salata franceză, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Gălbenușurile se amestecă cu unt, piper, sare, muștar și pătrunjel verde, pînă se formează o pastă omogenă. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ou. Pe platou se montează salata franceză, deasupra ouă umplute și se ornează cu maioneză.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

92. OUĂ CU MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,250	
— maioneză *)	kg	0,200	**35 g**
— pătrunjel verde	kg	0,020	
— salată verde	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț. Deasupra se execută un decor din frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

93. OUĂ CU ROȘII ȘI CEAPĂ VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— smîntînă	kg	0,400	**130 g**
— muștar	kg	0,100	
— ceapă verde	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou. Smîntîna se amestecă cu muștar, ceapă verde și sare. Sosul obținut se toarnă peste ouă.

Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

94. OUĂ CU ȘUNCĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— șuncă presată	kg	0,350	**160 g**
— aspic *)	kg	0,800	
— salată verde	kg	0,100	
— măsline	kg	0,030	
— gogoșari roșii	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie fiecare ou în jumătate. Șunca presată se taie fîșii foarte înguste. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză, în mai multe ape. Măslinele și gogoșarii se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topește la bain-marie.

Tehnica preparării

O parte din aspic se toarnă în forme și se introduce la frigider pentru a se întări. În fiecare formă se așază decorul format din măsline și gogoșari. Se adaugă jumătate de ou cu gălbenușul în jos și șuncă tăiată, de jur împrejurul oului. Se umple forma cu aspic rece (lichid) și se introduce la frigider. După gelificare, se scot din forme.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

95. OUĂ CU SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— sos tartar *)	kg	0,400	**80 g**
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diverse forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Sosul tartar se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Jumătățile de ou se așază pe platou. Sosul tartar se adaugă peste jumătățile de ou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

96. OUĂ UMPLUTE CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,150	**150 g**
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,600	
— mazăre verde conservă	kg	0,100	
— fasole verde conservă	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— brînză telemea de oi	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două pe lungime. Morcovii, țelina, cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Roșiile se spală, se taie rondele cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece; fasolea se taie bucăți mici. Brînza telemea se spală și se rade fin. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu unt, smîntînă și sare obținînd o pastă omogenă. Pasta obținută se amestecă cu cartofi, țelină, pătrunjel tăiat mărunt, morcovi, mazăre, fasole, piper, sare și brînza telemea. Cu această compoziție se umplu ouăle (albușurile fierte). Ouăle umplute se montează pe cîte o felie de roșie și se ornează cu frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

97. OUĂ UMPLUTE CU PASTĂ DIN BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— ceapă verde	kg	0,100	**60 g**
— pastă de brînză *)	kg	0,100	
— muștar	kg	0,010	
— salată verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie pe jumătate în lungime și se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară pasta de brînză, folosind rețeta respectivă. Roșia se curăță, se spală și se taie în diverse forme, pentru decor.

Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu pasta de brînză, ceapă verde și muștar. Cu compoziția obținută se umplu jumătățile de ou, cu ajutorul unui poș (prevăzut cu spriț cu zimți mari).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde și roșii. Se servește rece.

98. OUĂ UMPLUTE CU PATEU DIN FICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— pateu din ficat *)	kg	0,350	**75 g**
— salată verde	kg	0,200	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Se prepară pateul de ficat, folosind rețeta respectivă. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Gălbenușurile se trec prin răzătoare fină, se amestecă cu pateu de ficat, se introduc într-un poș cu spriț și se umplu jumătățile de ouă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

d. ICRE

99. ICRE DE CRAP SAU ȘTIUCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— icre	kg	0,125	
— ulei	kg	0,400	**— icre 50 g**
— sifon	l	0,150	**— ceapă 10 g**
— lămîie sau	kg	0,200	
sare de lămîie	kg	0,003	
— măsline	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Icrele se trec prin sită rară pentru a se curăța de pieliță. Lămîia se spală ; din 150 g se extrage sucul, iar restul se taie în felii. Dacă se folosește sare de lămîie, se dizolvă în apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală, se scot sîmburii și se taie pentru decor.

Tehnica preparării

Icrele se amestecă cu sare, se bat cu telul și se adaugă ulei cîte puțin ; cînd încep să se întărească, se adaugă sifon. Spre sfîrșit se adaugă suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde, măsline și felii de lămîie. Se servește rece, cu ceapa separat.

100. ICRE TARAMA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— icre tarama	kg	0,100	
— griș sau	kg	0,025	— icre 50 g
pîine albă	kg	0,080	— ceapă 10 g
— ulei	kg	0,300	
— lămîie sau	kg	0,050	
sare de lămîie	kg	0,002	
— ceapă	kg	0,200	
— măsline	kg	0,050	
— sifon	l	0,050	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Grișul se fierbe în apă și se răcește. Cînd se folosește pîine albă, se înmoaie în apă și se stoarce. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Dacă se folosește sare de lămîie se dizolvă în apă. Măslinele se spală, se scot sîmburii și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Icrele și grișul se bat cu telul, turnîndu-se treptat ulei, puțin cîte puțin. Se adaugă sifon, suc de lămîie și se amestecă continuu, pentru omogenizare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și măsline. Se servește rece, cu ceapă separat.

e. GUSTĂRI RECI DIN CARNE ȘI PREPARATE DIN CARNE

101. PIFTIE DIN CARNE DE CURCAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de curcan calitatea I, fără cap și picioare	kg	1,000	— carne fără os 50 g
— morcovi	kg	0,100	— piftie 75 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— gelatină	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se trece prin flacără, se spală și se sărează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se zdrobește cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; se separă gălbenușurile de albușuri. Gelatina se înmoaie în apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă și se continuă fierberea. Carnea se scoate separat în alt vas, se dezosează și se taie fîșii. În supă, se adaugă gelatină, albușurile, usturoi și se continuă fierberea circa 5 minute. Supa se strecoară prin etamină umezită. În forme se adaugă un strat de supă, se răcește în frigider, se execută un decor din gogoșari roșii și rondele de morcovi fierți, peste care se adaugă carne și restul de supă. Se ține la rece, în frigider, apoi se scot din forme.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

102. MUȘCHI DE PORC CU SALATĂ Â LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de porc	kg	0,600	
— salată a la rus *)	kg	0,500	— carne 40 g
— aspic *)	kg	0,250	— salată a la rus și aspic 75 g
— ulei	kg	0,050	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— unt	kg	0,025	
— maioneză *)	kg	0,175	
— castraveți murați	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de porc, se curăță de pielițe și grăsime, se spală și se sărează. Morcovii și ceapa se spală, se curăță și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se scurg, se curăță și se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, salata a la rus și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Mușchiul de porc se rumenește pe plită, într-o tavă unsă cu ulei, se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce tava în cuptor, circa 15 minute. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri ; se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înnapează cu aspic și se așază peste salata a la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

103. PATEU DIN FICAT DE PORC ÎN ASPIC (TIMIȘOREAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	0,600	
— unt	kg	0,075	— pate din ficat 60 g
— smîntînă sau	kg	0,075	
frișcă	kg	0,050	— aspic și garnitură 40 g
— ceapă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	
— coniac	l	0,030	
— aspic *)	kg	0,350	
— salată verde	kg	0,050	
— untură	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se curăță de vene, se spală și se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă împreună cu ceapa în untură și apă (100 ml), se lasă să se răcească și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Se amestecă cu unt, smîntînă sau frișcă, coniac, piper, sare pînă se obține o pastă omogenă. Se așază într-o formă și se introduce în frigider. Se porționează și se execută un decor din rondele de ou și mazăre. Se înnapează cu aspic, se introduce la frigider. După răcire, se scoate din formă și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

104. PATEU DIN FICAT DE PORC (CLUJEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	0,500	
— carne de porc calitatea I	kg	0,125	**85 g**
— grăsimi bucăți	kg	0,100	
— creier de vită	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,050	
conservă	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— rom	l	0,015	
— vin alb	l	0,015	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pieliță, se taie în bucăți, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge de zeamă și se răcește. Grăsimea se spală și se taie bucăți. Ficatul se spală, se curăță, se taie bucăți și se introduce împreună cu grăsimea în apă cu sare, se fierbe și se degresează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Creierul se spală, se curăță de pieliță, se ține în apă rece pentru eliminarea sîngelui, și se fierbe în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea de porc, bucățile de grăsime, ficatul și creierul se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu piper, rom, vin, pînă se omogenizează; se întinde pe o foaie de celofan umed. Deasupra se așază sferturi de ouă și ciuperci, aranjate ca un mozaic; se rulează și se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

105. CREIER DE VITĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,050	— **creier 35 g**
— aspic *)	kg	0,200	— **salată a la rus și aspic 65 g**
— salată à la rus *)	kg	0,500	
— piper boabe	kg	0,001	
— ceapă	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oțet 9°	l	0,010	
— salată verde	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 15 minute. Se răcește în lichidul de fierbere, se porționează, se execută un decor din felii de morcovi, se înnapează cu aspic și se așază peste salata à la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

106. CREIER DE VITĂ CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	— creier 70 g
— piper boabe	kg	0,001	— sos 30 g
— oțet 9°	l	0,025	
— sare	kg	0,015	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— lămîie	kg	0,050	
— sos de lămîie (à la grec) *)	kg	0,300	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și se taie felii. Sosul de lămîie (à la grec) se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb, circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se așază porționat pe platou. Se toarnă deasupra sosul de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcovi și lămîie. Se servește rece.

107. CREIER DE VITĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	1,000	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	— creier 70 g
— foi de dafin	kg	0,00025	— aspic și decor 30 g
— oțet 9°	l	0,025	
— aspic *)	kg	0,300	
— piper boabe	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,100	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană, se spală și se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet și castraveții murați se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb în apă, cu piper boabe, foi de dafin, oțet și sare, circa 20 minute. Se adaugă creierul și se continuă fierberea, circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul în care a fiert, se așază porționat pe platou ; se execută un decor din felii de gogoșari și castraveți și se înnapează în aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

108. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS REMULAD

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,075	— limbă 60 g
— morcovi	kg	0,100	— sos 60 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— sos remulad *)	kg	0,600	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă

ceapă, țelină, morcovi. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă se toarnă sosul remulad.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

109. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS REMULAD ȘI ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— sos remulad *)	kg	0,600	— sos și roșii 70 g
— roșii proaspete	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,075	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Sosul remulad se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare, se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și morcovi și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul remulad.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și felii de roșii deasupra. Se servește rece.

110. LIMBĂ DE VITĂ CU SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,075	— sos 60 g
— sos tartar *)	kg	0,600	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, cu multă apă rece. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi și se fierb în continuare. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul tartar.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

111. LIMBĂ DE VITĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g — aspic 30 g
— ceapă	kg	0,075	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,200	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— aspic *)	kg	0,350	
— unt	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Untul se alifiază. Castraveții murați și gogoșarii în oțet se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cînd este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Pe platou sau în forme speciale se toarnă un strat de 0,3 cm de aspic lichid și se lasă cîteva minute la rece pentru a se gelifica. Peste aspic, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se toarnă aspic topit și se așază deasupra feliile de limbă. Se toarnă restul de aspic lichid și se menține la rece, în frigider cîteva minute, apoi se scoate din forme.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

112. MUȘCHI DE VITĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	0,600	— carne 40 g — salată à la rus și aspic 75 g
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— salată à la rus *)	kg	0,500	
— ulei	kg	0,050	
— aspic *)	kg	0,250	
— maioneză *)	kg	0,175	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— castraveți murați	kg	0,050	
— unt	kg	0,025	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se curăță de pieliță și grăsime și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se spală, se curăță, se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, maioneza și salata à la rus se prepară după rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Mușchiul de vită se rumenește pe plită într-o tavă unsă cu ulei. Se adaugă apă (100 ml), ceapă și morcovi și se introduce la cuptor, circa 45 minute, astfel încît mușchiul să rămînă în sînge. Se răcește, se porționează în felii foarte subțiri și se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înnapează cu aspic și se așază peste salata à la rus, montată pe platou și ornată cu maioneză.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

113. MUȘCHI DE VITĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	0,600	
— ulei	kg	0,050	— carne 40 g
— morcovi	kg	0,100	— aspic 25 g
— ceapă	kg	0,100	
— aspic *)	kg	0,300	
— salată verde	kg	0,050	
— castraveți murați	kg	0,075	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,075	
— unt	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se curăță de pielițe și grăsime, se spală și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet, se scurg, se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Castraveții murați se spală și se taie felii subțiri pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Mușchiul de vită se așază într-o tavă unsă cu ulei și se rumenește pe plită. Se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce în cuptor circa 45 minute, astfel încît mușchiul să rămînă în sînge. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri. Peste feliile de mușchi, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înnapează cu aspic și se introduce în frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

114. CROCHETE DIN ȘUNCĂ CU SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— margarină	kg	0,125	
— făină	kg	0,200	— crochete 140 g
— ouă	kg	0,150	
— lapte	l	0,600	— sos 60 g
— șuncă presată	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	
pentru pane			
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— ulei	kg	0,200	
— sos tartar *)	kg	0.600	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Margarina se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în lapte, se fierb, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă 150 g ouă, sare, șuncă, amestecînd bine pînă la omogenizare. Din această compoziție, se fac crochete de circa 7—8 cm lungime și diametru de 2—3 cm. Se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

115. MULE DE ȘUNCĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă presată	kg	0,300	
— ouă	kg	0,100	**100 g**
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— aspic *)	kg	0,700	
— pătrunjel verde	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca presată se taie felii ; 100 g șuncă se taie în fîșii înguste, iar restul se taie în cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în cuburi. Gogoșarii roșii se spală și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Aspicul se prepară, folosindu-se rețeta respectivă și se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

În fiecare formă se toarnă 20 g aspic și se ține la rece. După ce se încheagă aspicul, se execută un decor din gogoșari roșii, pătrunjel verde, fîșii înguste de șuncă așezate sub formă de grile. Apoi se adaugă cuburile de ou, cuburile de șuncă și de gogoșari și restul de aspic. Se introduc la frigider. După răcire, se scot din forme prin scufundarea lor în apă caldă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

116. PASTĂ DIN ȘUNCĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă presată	kg	0,400	
— unt	kg	0,075	**80 g**
— smîntînă	kg	0,075	
— piper măcinat	kg	0,001	
— aspic *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	
— coniac	l	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca se taie în bucăți și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung la consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Șunca se amestecă cu unt, smîntînă, coniac, piper și sare, pînă se obține o pastă omogenă. Compoziția se așază într-o formă, se introduce în frigider, se scoate pe un platou și se execută un decor din rondele de ou, frunze de pătrunjel verde și gogoșari. Se înnapează cu aspic și se introduce la frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

f. RULOURI

117. RULADĂ DIN OMLETĂ CU SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,400	**80 g**
— spanac	kg	2,000	
— șuncă presată	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— ulei	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,020	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie rondele cu grosimea de 0,5 cm. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în parte, cu multă apă rece.

Tehnica preparării

Spanacul se fierbe în apă clocotită cu sare, se răcește sub jet de apă rece, se scurge de apă și se taie foarte mărunt; se pune într-un castron, se adaugă smîntînă, sare, piper și se amestecă pînă se obține un pireu bine omogenizat.

Din ouă, ulei și sare se prepară o omletă care se taie în două. Pe fiecare omletă se întinde jumătate din cantitatea de pireu de spanac, deasupra se așază felii de șuncă, peste care se pune restul de spanac. Omletele se rulează strîns într-un șervet din pînză, legînd capetele cu ață. Rulourile obținute se introduc în frigider unde se țin 1—2 ore pentru a se întări. După răcire, se scoate șervetul din pînză, rulada se taie în felii (cîte una la o porție) cu grosimea de 1—5 cm și se așază pe platou pe cîte o rondea de roșie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

118. RULOU CU PASTĂ DIN BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rulouri din foietaj *)	buc	10	**40 g**
— pastă de brînză *)	kg	0,200	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se prepară rulourile și pasta de brînză, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pastă de brînză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

119. RULOU CU PATEU DIN FICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rulouri din foietaj *)	buc	10	**40 g**
— pateu din ficat *)	kg	0,200	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rulourile din foietaj și pateul din ficat se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se umplu cu pateu din ficat, cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui.

Prezentarea și servirea

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc reci.

120. RULOU CU PASTĂ DIN ȘUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rulouri din foietaj *)	buc	10	
— șuncă presată	kg	0,080	**40 g**
— unt	kg	0,075	
— smîntînă	kg	0,070	
— piper măcinat	kg	0,00025	
— sare	kg	0,005	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară. Untul se afiliază.

Tehnica preparării

Șunca tocată se amestecă cu unt și smîntînă, se adaugă sare și piper, amestecînd continuu, pînă se omogenizează. Cu compoziția formată se umplu rulourile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

121. RULOU DIN CARNE DE PORC CU OUĂ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară (pulpă)	kg	0,600	**— carne 35 g**
— ouă	kg	0,500	**— ouă 40 g**
— aspic *)	kg	0,250	**— aspic 20 g**
— ulei	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală în apă rece și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape. Gogoșarii se spală, se curăță de semințe și se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă la cuptor în 50 g ulei și 100 ml apă, se răcește și se taie felii subțiri. Fiecare ou se învelește în felii de carne, se așază pe platou, pe care în prealabil s-a turnat un strat subțire de aspic. Se execută un decor din gogoșari și se înnapează cu aspic, fiecare porție. Preparatul se ține la rece, în frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

122. RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— parizer	kg	0,300	
— brînză telemea de oi	kg	0,700	**110 g**
— unt	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— chimen	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii subțiri. Brînza se spală, se scurge de apă, se rade fin și se amestecă cu unt (125 g), boia și chimen. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Se alifiază 25 g unt.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de parizer se așază pastă de brînză, cu ajutorul unui poș cu dui și se rulează. Rulourile se prind cu scobitori și se ornează cu felii de ou fiert și filigram de unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

123. RULOU DIN ȘUNCĂ CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă presată	kg	0,200	
— salată à la rus *)	kg	0,700	**115 g**
— aspic *)	kg	0,225	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,100	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se spală, se curăță și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Salata à la rus, aspicul și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Pe feliile de șuncă se așază salata à la rus și se rulează. Capetele ruloului se acoperă cu maioneză. Se așază ruloul umplut pe platou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari. Se înnapează în aspic și se introduce la frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

g. SALATE (GUSTĂRI)

124. SALATĂ BOEUF

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— carne de vită calitatea I	kg	0,350	**200 g**
— muștar	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,500	
— maioneză *)	kg	0,400	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de maioneză, se amestecă cu muştar, cartofi, castraveţi, carne, piper şi sare. Salata obţinută se montează pe platou sau farfurioare. Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoşari şi frunze de salată verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte rece.

125. SALATĂ DIN CRUDITĂŢI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— morcovi	kg	0,750	
— ţelină rădăcină	kg	0,750	**120 g**
— mere	kg	0,300	
— ulei	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Morcovii, ţelina şi merele se curăţă, se spală şi se taie fişii subţiri (julien). Lămîia se spală; la jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie rondele, pentru decor. Salata verde se curăţă, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Merele, ţelina şi morcovii se amestecă cu ulei, sare şi sucul de lămîie.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau în cupe, cu decor din frunze de salată verde şi rondele de lămîie pe marginea cupei. Se serveşte rece.

126. SALATĂ DIN CRUDITĂŢI CU ŞUNCĂ ŞI BRÎNZĂ TELEMEA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— salată verde	kg	0,075	
— ţelină rădăcină	kg	0,075	**200 g**
— morcovi	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,250	
— varză albă proaspătă	kg	0,500	
— roşii proaspete	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,150	
— ardei iute	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîi	kg	0,100	
— şuncă presată	kg	0,250	
— ouă	kg	0,500	
— brînză telemea de oi	kg	0,250	
— smîntînă	kg	0,150	
— muştar	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Salata verde se curăţă, se spală fiecare frunză cu multă apă rece şi se taie fişii subţiri. Ţelina se curăţă, se spală şi se taie fişii. Morcovii se curăţă, se spală şi se rad fin. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie fişii subţiri. Varza se curăţă şi se taie fişii subţiri. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori). Roşiile se spală şi se taie sferturi. Ardeiul iute se curăţă, se spală şi se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămîile se spală; jumătate din cantitate se taie felii subţiri, iar din restul cantităţii se extrage sucul. Şunca presată se taie fişii subţiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie felii. Brînza telemea de oi se spală şi se rade.

Tehnica preparării

Legumele tăiate şi şunca presată se aşază pe platou în straturi alternative suprapuse. Smîntîna se amestecă cu muştar, piper, suc de lămîie, sare, pătrunjel verde obţinînd un sos care se adaugă peste salată. Deasupra se presară telemea rasă şi se execută un decor din felii de roşii, ouă şi lămîie. Se păstrează la rece.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

127. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU IAURT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	1,200	
— morcovi	kg	0,800	**200 g**
— mere	kg	0,800	
— iaurt	kg	0,500	
— lămîi	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina, morcovii și merele se curăță, se spală și se taie fîșii foarte subțiri. Lămîile se spală și li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina și merele se amestecă cu iaurt, sare, piper și suc de lămîie..

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

123. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită sau porc fără slung	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	0,500	**150 g**
— ardei grași	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită sau porc se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se fierbe în apă cu sare, piper boabe și foi de dafin. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece și se curăță de pieliță. Roșiile se spală, se taie rondele și felii pentru decor. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori) și se spală din nou cu apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Lămîile se spală și li se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de limbă se taie felii subțiri, iar restul se taie fîșii subțiri (julien). Limba tăiată fîșii subțiri (julien) se amestecă cu ceapă, rondele de roșii și ardei gras. Se așază pe platou și se ornează cu felii de roșii, de limbă și ou. Separat se prepară un sos de lămîie din suc de lămîie, piper măcinat, sare, pătrunjel verde și se adaugă peste salată. Se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

129. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,500	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— sfeclă roșie	kg	0,200	**250 g**
— varză albă	kg	0,200	
— mere	kg	0,500	
— gulii	kg	0,200	
— varză roșie	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,250	
— sos ketchup	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, sfecla roșie, guliile, varza albă, varza roșie, merele și ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii foarte subțiri (julien). Roșiile se spală și se taie felii. Lămîile se spală și li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Legumele se amestecă ușor, adăugînd sare, piper și suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smîntînă și sos ketchup. Se servește rece.

130. SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	0,500	
— țelină rădăcină	kg	0,300	**100 g**
— morcovi	kg	0,200	
— salată verde	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîile se spală și li se extrage sucul. Morcovii se curăță, se spală și se taie fîșii foarte subțiri (julien). Țelina se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămîie. Merele se spală, se curăță de coajă și se taie 10 rondele iar restul cantității se taie fîșii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămîie. Salata verde se curăță, se spală, se reține 10 frunze pentru decor, iar restul cantității se taie fîșii subțiri.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina și merele se amestecă cu sare și smîntînă. Se așază în cupe, deasupra se pun rondele de măr și cîte o frunză de salată verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în cupe. Se servește rece.

131. SALATĂ DIN FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,300	
— oțet 9°	l	0,050	**200 g**
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală, se lasă în apă rece circa 12 ore, se fierbe în apă cu sare. După primele clocote, se îndepărtează lichidul și se schimbă cu altă apă fierbinte. După fierbere, se strecoară și se lasă să se răcească. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se așază în platou sau salatieră, se adaugă ceapă, oțet, sare, piper și ulei ; se amestecă bine.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatieră, cu decor de mărar verde deasupra. Se servește rece.

132. SALATĂ DIN FASOLE VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole verde proaspătă	kg	2,200	200 g
— usturoi	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se îndepărtează lichidul, se lasă să se răcească și se taie bucăți de circa 4 cm. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea verde se așază în salatieră. Se adaugă usturoi, ulei, oțet, piper, sare și se amestecă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatieră, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

133. SALATĂ FRANCEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— caşcaval	kg	0,175	
— mazăre conservă	kg	0,500	150 g
sau proaspătă	kg	0,800	
— morcovi	kg	0,700	
— smîntînă	kg	0,200	
— gogonele murate	kg	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb, se răcesc și se taie cuburi mici. Caşcavalul se curăță de coajă ; 3/4 din cantitate se taie cuburi mici și 1/4 se rade. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Cînd se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Gogonelele murate se spală și se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Mazărea boabe fiartă se amestecă cu morcovi, cuburi de caşcaval, smîntînă, sare, piper și gogonele.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în salatieră sau farfurie, cu caşcaval ras deasupra și decor de felii de ou. Se servește rece.

134. SALATĂ ITALIANĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salam	kg	0,400	
— mazăre conservă	kg	0,300	**110 g**
— morcovi	kg	0,300	
— castraveți murați	kg	0,300	
— maioneză *)	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană; 50 g se taie triunghiuri pentru decor și 250 g se taie fîșii subțiri (julien). Morcovii se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare; după fierbere, se îndepărtează apa și se lasă să se răcească; 50 g se taie rondele, iar restul fîșii subțiri (julien). Castraveții se curăță de coajă și semințe; 50 g se taie rondele, iar restul se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. La mazărea conservă se îndepărtează lichidul și se spală în apă rece.

Tehnica preparării

Cantitatea de salam tăiată fîșii subțiri (julien) se amestecă cu morcovi, mazăre, castraveți, sare, piper și jumătate din cantitatea de maioneză. Se așază pe platou, se ornează cu maioneza rămasă, salam triunghiuri, rondele de morcovi și castraveți.

Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau salatieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

135. SALATĂ DIN LEGUME (BULGĂREASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	0,500	
— mazăre verde conservă	kg	0,200	**200 g**
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— salată verde	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,400	
— oțet 9°	l	0,030	
— ulei	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță și se taie cuburi. Conopida se curăță, se spală și se ține în apă rece cu sare, circa 10 minute. Morcovii se spală, se curăță și se spală din nou. Salată verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză; jumătate din cantitate se taie fîșii subțiri. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Ardeiul gras se spală și se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea verde se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Conopida și morcovii se fierb separat în apă cu sare. Morcovii, după fierbere, se răcesc și se taie cuburi, iar conopida se desface buchețele și se taie cuburi mici. Fasolea verde se taie bucăți mici. Morcovii, cartofii, fasolea se amestecă cu mazărea, conopida, ardeiul gras și salata verde tăiată. Din ulei, oțet, muștar, sare și piper se prepară sosul, care se adaugă peste legume și se amestecă.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatieră, cu decor din frunze de salată verde și felii de roșii. Se servește rece.

136. SALATĂ DIN LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	**300 g**
— castraveți proaspeți	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,500	
— roșii proaspete	kg	0,600	
— ouă	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie rondele. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Tehnica preparării

Cartofii, castraveții, ardeii grași, morcovii, roșiile, pătrunjelul verde tăiat mărunt se amestecă cu sare și maioneză.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde și felii de ou.

137. SALATĂ À LA MOSCOVA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne mînzat calitatea I	kg	0,850	**200 g**
— castraveți murați	kg	0,500	
— salată verde	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,350	
— muștar	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de mînzat se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma. După fierbere, carnea se răcește și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri. Salata verde se curăță, se desfac frunzele și se spală fiecare frunză, cu multe ape reci. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Țelina se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea tăiată mărunt se amestecă cu castraveți, țelină, maioneză, muștar și sare. Se aranjează salata pe platou, cu rondele de roșii și mărar verde deasupra.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatieră, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

138. SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,300	
— ceapă verde	kg	0,250	**300 g**
— salată verde	kg	0,400	
— ridichi de lună	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,100	
— ouă	kg	0,250	
— măsline	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,075	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ridichiile se curăță, se spală și se taie felii subțiri (rondele). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie în sferturi. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, și se taie fîșii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală în apă.

Tehnica preparării

Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata și mărarul, se amestecă ușor împreună cu sare, ulei și oțet. Se așază estetic pe platou, cu decor de salată verde, măsline și sferturi de ouă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat la raviere. Se servește rece.

139. SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,200	**300 g**
— castraveți verzi	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,250	
— măsline	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde. Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Roșiile se spală, se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală în apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveți, jumătate din cantitatea de roșii, pătrunjel verde, ceapă, oțet, ulei, piper și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în raviere, cu decor de roșii, măsline și ou. Se servește rece.

140. SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,300	300 g
— ceapă	kg	0,400	
— castraveți murați	kg	0,400	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,075	
— măsline	kg	0,200	
— ouă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală în apă. Gogoșarii roșii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu castraveți, ceapă, măsline, pătrunjel verde, ulei, oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de ou fiert și gogoșari roșii. Se servește rece.

141. SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,800	200 g
— maioneză *)	kg	0,350	
— muștar	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ceapă	kg	0,200	
— castraveți murați	kg	0,200	
— măsline	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță coaja, se taie felii rotunde subțiri. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală în apă.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu 150 g maioneză, muștar, castraveți, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se așază pe platou. Se ornează cu restul de maioneză, măsline și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

142. SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ (GERMANĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	150 g
— maioneză *)	kg	0,500	
— zahăr pudră	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,005	
— șuncă presată	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare. Se răcesc, se curăță de coajă și se taie în sferturi. Șunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fîșii subțiri (julien). Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu șuncă, salată verde, maioneză, zahăr, piper și sare. Se potrivește gustul cu suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă în salatieră. Se servește rece.

143. SALATĂ DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,400	100 g
— cartofi	kg	0,650	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— mere	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— maioneză *)	kg	0,200	
— muștar	kg	0,025	
— sare de lămîie	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Merele și țelina se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri (julien) și se țin în apă rece cu sare de lămîie pentru a nu se oxida. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Maioneza se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă clocotită cu sare și se spumează. Puiul fiert și răcit se dezosează, se îndepărtează pielea și se taie felii subțiri ; se reține o parte din piept pentru decor, care se taie felii subțiri. Cartofii, merele, țelina, muștarul, sarea, piperul, carnea de pui, jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă ușor, pînă se omogenizează compoziția. Salata se așază estetic pe platou sau farfurie. Deasupra se așază feliile de piept și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

144. SALATĂ DE PASĂRE ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată de pasăre *)	kg	0,750	100 g
— aspic *)	kg	0,275	
— salată verde	kg	0,050	

*) se prelau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Aspicul se topește în baie cu apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Se montează pe platou sau farfurie salata de pasăre, se înnapează cu aspic și se introduce în frigider.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

145. SALATĂ À LA PRAGA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salam vînătoresc	kg	0,400	150 g
— mazăre conservă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,300	
— castraveți murați	kg	0,300	
— muștar	kg	0,020	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ardei gras	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— maioneză *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi mici. Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece sub jet de apă rece. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în careuri mici. Roșiile se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie rondele și jumătate în felii subțiri pentru decor. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Maioneza se amestecă cu salam, morcovi, castraveți, mazăre, ardei gras, muștar, piper și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră, cu decor de roșii și pătrunjel verde. Se servește rece.

146. SALATĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,800	
— morcovi	kg	0,300	**200 g**
— mazăre conservă	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,002	
— muștar	kg	0,075	
— maioneză *)	kg	0,450	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și se taie cuburi mici. Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor. Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, piper, muștar, pătrunjel verde tăiat mărunt, 300 g maioneză și sare. Se ornează cu maioneză și frunze de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

147. SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spaghete	kg	0,300	
— șuncă presată	kg	0,250	**170 g**
— ciuperci conservă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos vinegret *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spaghetele se fierb în apă clocotită cu sare 12 minute, se răcesc cu apă rece și se taie bucăți de 5—6 cm lungime. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Șunca presată se taie fîșii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul vinegret se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Spaghetele se amestecă cu șuncă, ciuperci, pătrunjel verde și sos vinegret.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră. Se servește rece.

148. SALATĂ DIN ȚELINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	1,500	
— maioneză *)	kg	0,400	**150 g**
— iaurt	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina se curăță, se spală, se taie fîșii foarte subțiri (julien) și se ține în apă rece cu suc de lămîie. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Țelina se scurge de apă și se amestecă cu maioneză, sare și iaurt.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau în salatieră. Se servește rece.

149. SALATĂ DIN ȚELINĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	1,500	
— smîntînă	kg	0,200	**150 g**
— maioneză *)	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Lămîia se spală și i se extrage sucul. Țelina se curăță, se spală și se taie fîșii foarte înguste ; se freacă cu sare și suc de lămîie. Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Țelina se scurge și se amestecă cu maioneza și smîntîna.

Prezentarea și servirea

Salata se prezintă pe platou sau în salatieră. Se servește rece.

150. SALATĂ DIN VINETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	2,000	
— ulei	kg	0,150	**100 g**
— ceapă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se coc pe flacără sau pe plită la foc iute, se răcesc, se curăță de coajă și se lasă să se scurgă pe un fund de lemn. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Vinetele se toacă cu satîr de lemn, se amestecă cu o lingură de lemn, turnînd ulei, puțin cîte puțin, pînă se albesc. Se adaugă sare și ceapă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră cu decor din roșii. Ceapa tăiată mărunt se poate servi și separat. Preparatul se servește rece.

151. SALATĂ DIN VINETE CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	2,000	
— ulei	kg	0,150	— vinete cu ceapă 110 g
— ceapă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	— roșii 40 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se coc pe flacără sau pe plită, la foc iute. După ce s-au răcit, se curăță de coajă și se lasă pe un fund de lemn pentru a se scurge. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Vinetele se toacă cu satîr de lemn. Vinetele tocate se amestecă cu o lingură de lemn, turnînd ulei puțin cîte puțin, pînă se albesc și se adaugă sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră cu decor din roșii. Ceapa tăiată mărunt se servește separat sau în salată de vinete. Preparatul se servește rece.

h. SANDVIȘURI

152. SANDVIȘ CU BRÎNZĂ ȘI MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— brînză telemea de oi	kg	0,200	60 g
— maioneză *)	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,030	

*) se preia reteta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Brînza telemea se spală și se taie în 10 felii, de mărimea feliilor de pîine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pîine se așază cîte o felie de brînză, se ornează cu maioneză și cu cîte o felie de ou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

153. SANDVIȘ CU BRÎNZĂ TELEMEA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— brînză telemea de oi	kg	0,250	70 g
— unt	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,100	
sau castraveți verzi proaspeți	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Brînza telemea se spală, se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile se spală și se taie rondele. Castraveții verzi se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt (40 g) peste care se așază o felie de brînză telemea. Se ornează cu rondele de roșii sau castraveți și filigram de unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

154. SANDVIȘ CU CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— caşcaval	kg	0,200	**65 g**
— măsline	kg	0,030	
— unt	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,100	
sau castraveți verzi proaspeți	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Caşcavalul se curăță de coajă și se taie după mărimea feliilor de pîine. Untul se alifiază. Roșiile se spală, se taie felii subțiri sau rondele. Măslinele se curăță de sîmburi și se taie rondele. Cînd se folosesc castraveți verzi, se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt. Deasupra se așază felia de caşcaval și se ornează cu felii de roșii sau castraveți și măsline.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

155. SANDVIȘ CU PASTĂ DE BRÎNZĂ „FĂGĂRAȘ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— pastă de brînză Făgăraș *)	kg	0,250	**60 g**
— ouă	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în 10 rondele.

Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pîine se așază pasta de brînză Făgăraș cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț. Se ornează cu cîte o rondea de ou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

156. SANDVIȘ CU ȘVAIȚER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— șvaițer	kg	0,225	**55 g**
— unt	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,100	
sau gogoșari roșii în oțet	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Șvaițerul se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile proaspete se spală, se taie felii sau rondele. Gogoșarii roșii în oțet se spală, se scot semințele și se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt (40 g), peste care se așază cîte o felie de șvaițer. Se ornează cu felii sau rondele de roșii sau gogoșari roșii și filigram de unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

157. SANDVIŞ CU PARIZER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— parizer	kg	0,300	**70 g**
— unt	kg	0,050	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,075	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Parizerul se curăţă de membrană şi se taie în 10 felii. Gogoşarii roşii în oţet se spală, se curăţă de seminţe şi se taie în diferite forme. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt, peste care se aşază cîte o felie de parizer. Se ornează cu gogoşari roşii şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

158. SANDVIŞ CU SALAM

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— salam	kg	0,150	**60 g**
— unt	kg	0,050	
— castraveţi muraţi	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea se taie în 10 felii. Salamul se curăţă de membrană şi se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Castraveţii muraţi se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt, peste care se aşază cîte o felie de salam. Se ornează cu rondele de castraveţi şi cu filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

159. SANDVIŞ CU SALAM DE SIBIU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— unt	kg	0,100	**60 g**
— salam de Sibiu	kg	0,210	
— salată verde	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Salamul de Sibiu se curăţă de membrană şi se taie în 20 felii subţiri. Untul se alifiază. Salata verde se curăţă, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 85 g unt, peste care se aşază felii de salam de Sibiu. Se ornează cu filigram de unt (15 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

160. SANDVIŞ CU ŞUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— şuncă presată	kg	0,200	
— pîine albă	kg	0,400	**60 g**
— unt	kg	0,050	
— castraveţi murați	kg	0,050	
— gogoşari roşii	kg	0,050	
sau roşii proaspete	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea şi şunca se taie felii. Castraveţii şi gogoşarii se spală, se taie în diferite forme (pentru decor) şi li se scot seminţele. Roşiile se spală şi se taie felii. Untul se alifiază. Salata verde se curăţă şi se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu unt, deasupra se aşază feliile de şuncă şi se ornează cu castraveţi şi gogoşari sau felii de roşii.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

161. SANDVIŞ CU PASTĂ DE ŞUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— şuncă presată	kg	0,200	
— unt	kg	0,125	**70 g**
— rom	l	0,020	
— pîine albă	kg	0,300	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	0,050	
sau castraveţi murați	kg	0,050	
— măsline	kg	0,025	
— salată verde	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Şunca presată se toacă de 2—3 ori cu maşina cu sîtă deasă. Pîinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoşarii se curăţă de seminţe, se spală, se taie în bucăţi. Castraveţii murați se spală, se taie rondele. Măslinele se spală, se scot sîmburii şi se taie mărunt. Salata verde se curăţă şi se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Roşiile se spală şi se taie felii subţiri sau rondele.

Tehnica preparării

Şunca tocată se amestecă cu 100 g unt, rom, piper, pînă se omogenizează. Feliile de pîine se ung cu restul de 25 g unt, peste care se aşază pasta de şuncă, cu ajutorul unui poş prevăzut cu spriţ. Se ornează cu rondele de roşii sau de castraveţi murați, gogoşari roşii şi măsline tăiate.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

162. SANDVIŞ CU TOBĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— tobă albă	kg	0,300	**80 g**
— unt	kg	0,015	
— castraveţi murați	kg	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Toba albă se curăţă de membrană şi se taie în 10 felii. Castraveţii murați se spală, se taie evantai sau rondele. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de tobă se aşază pe feliile de pîine şi se ornează cu rondele de castraveţi şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

163. SANDVIŞ CU SARDELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	65 g
— sardele	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— măsline	kg	0,060	
— lămîie	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Măslinele se spală, se scot sîmburii şi se taie sferturi. Lămîile se spală, se taie în felii subţiri. Salata verde se curăţă, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, se aşază sardele, se ornează cu felii de lămîie, măsline şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de frunze din salată verde. Se serveşte rece.

164. SANDVIŞ CU FRIPTURĂ DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— piept de pui la tavă *)	kg	0,435	70 g
— unt	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,300	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoşarii roşii se spală, se scot seminţele, se taie în diferite forme. Salata verde se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Pieptul de pui fript se dezosează şi se taie în 10 felii.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, peste care se aşază felii de piept de pui. Se ornează cu gogoşari roşii şi filigram de unt.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde Se serveşte rece.

165. SANDVIŞ SPECIAL CU FRIPTURĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	90 g
— friptură de porc *)	kg	0,400	
— unt	kg	0,050	
— castraveţi muraţi	kg	0,150	
— muştar	kg	0,050	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Castraveţii muraţi se spală, se taie rondele. Friptura de porc se taie în 10 felii. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se ung cu 40 g unt, peste care se aşază felii de friptură. Se ornează cu cîte două rondele de castraveţi şi cu muştar sub formă de filigram.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece.

B. GUSTĂRI CALDE ŞI MINUTURI

a. GUSTĂRI ŞI MINUTURI DIN LEGUME

166. BASTONAŞE DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— cartofi	kg	1,250	
— făină	kg	0,300	**150 g**
— ouă	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,100	
— ulei	kg	0,075	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăţă de coajă şi se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Pasta din cartofi se amestecă cu făină, ouă, sare şi se frămîntă. Din această compoziţie, se formează bastonaşe cu lungimea de 4 cm şi diametru de 2 cm. Se introduc în apă clocotită cu sare şi se fierb. Bastonaşele din cartofi se dau prin pesmet amestecat cu ulei încălzit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

167. BUDINCĂ DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	1,800	
sau conservă	kg	0,900	**200 g**
— ceapă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,250	
— făină	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,150	
— ouă	kg	0,250	
— lapte	l	0,700	
— pesmet	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape reci şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie lame. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în jumătate din cantitatea de margarină împreună cu ceapă, piper măcinat şi sare. Se adaugă circa 400 ml apă fierbinte şi se fierb înăbuşit pînă scade lichidul. Separat se topeşte margarina (75 g), se

adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte călduț, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte fierbinte, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile amestecate, uniformizîndu-se compoziția și se retrage vasul de pe foc. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu sosul alb obținut și ciupercile înăbușite, rezultînd o compoziție uniformă. Într-o cratiță unsă cu margarină și tapetată cu pesmet se toarnă compoziția, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor. După gratinare, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

168. CARTOFI UMPLUȚI CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— mazăre verde conservă	kg	0,150	**120 g**
— fasole verde conservă	kg	0,150	
— ciuperci conservă	kg	0,100	
— costiță afumată	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,150	
— unt	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii de mărime egală se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se fasonează dînd formă rotundă; li se scoate miezul cu un cuțit special. Costița se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile și fasolea conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii se fierb în apă cu sare. În unt, se înăbușă ciupercile, fasolea și mazărea. Se răcește și se adaugă ouă, sare, costiță și morcovi. Cu această compoziție se umplu cartofii care se așază într-o tavă cu ulei și 200 ml apă. Pe fiecare cartof se pune cîte o felie de roșie. Se introduce tava la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

169. CHIFTELE DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— ouă	kg	0,150	— **chiftele (2 buc) 100 g**
— făină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se scurg de apă, se răcesc și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cartofii se toacă cu mașina, se frămîntă cu jumătate din cantitatea de făină, ouă, sare și piper. Compoziția obținută se porționează în bucăți, se modelează cu făină în formă de chiftele, care se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

170. CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,200	
— unt	kg	0,150	**125 g**
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,350	
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de foile depreciate, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge și se toacă prin mașină. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina (150 g) se înăbușă în 100 g unt înfierbîntat, se adaugă 100 g smîntînă, sare și varză. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă ouă, piper și se amestecă pentru uniformizare. Din această compoziție, cu restul de făină se modelează bucăți egale sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă și unt topit deasupra. Se servește cald.

171. CROCHETE DIN CARTOFI ȘI MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,500	
— făină	kg	0,100	**50 g**
— caşcaval	kg	0,050	
— mazăre proaspătă	kg	0,165	
sau conservă	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc și se curăță de coajă. Făina și pesmetul se cern. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape și se fierbe. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii și mazărea se toacă cu mașina, se adaugă caşcaval, piper, sare și se frămîntă pentru omogenizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți egale, se modelează cu făină în formă de crochete de circa 4 cm lungime și 2 cm grosime, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

172. CROCHETE DIN CIUPERCI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete sau conservă	kg kg	0,500 0,250	**200 g**
— pesmet	kg	0,150	
— făină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— ouă	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,015	
— sos de smîntînă *)	kg	1,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Se prepară sosul de smîntînă, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă sare, piper și pătrunjel verde. Se prepară compoziția pentru crochete astfel: se adaugă făina în apă clocotită (150 ml) cu ulei (50 g) și sare și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răcește și se adaugă treptat ouă (150 g). Se amestecă cu ciuperci înăbușite; compoziția se împarte în bucăți egale (cîte 2—3 bucăți la o porție), și se modelează, dînd forme de crochete lungi, de 5—6 cm și cu diametrul de 2 cm. Crochetele se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou, cu sos de smîntînă deasupra. Sosul se poate servi și separat în sosieră. Se servesc calde.

173. DOVLECEI ȚĂRĂNEȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	— dovlecei 150 g
— făină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	— sos 35 g
— usturoi	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— lămîi	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se spală, se răzuie de coajă și se taie rondele groase de circa 3 mm. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă 200 ml apă și se strecoară. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rondelele de dovlecei se trec prin făină și se prăjesc în ulei (150 g). Din mujdeiul de usturoi, suc de lămîie, 50 g ulei, mărar și sare, se prepară un sos.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se servește cald sau rece.

174. DOVLECEI UMPLUȚI CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	— dovlecei 150 g
— unt	kg	0,050	
— făină	kg	0,200	— smîntînă 30 g
— lapte	l	0,750	
— caşcaval	kg	0,150	
— şuncă presată	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,300	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Dovleceii mici de mărime egală se spală, se rad de coajă şi li se scoate miezul. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Şunca presată se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Miezul de la dovlecei se înăbuşă în 75 g ulei cu 50 ml apă. În untul înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 200 ml lapte rece, restul de lapte, amestecînd continuu şi se fierb circa 15 minute. Sosul obţinut se răceşte, se amestecă cu şuncă, ouă, miezul de la dovlecei, sare, unt, piper, mărar şi jumătate din cantitatea de caşcaval. Cu această compoziţie se umplu dovleceii, care se aşază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se presară caşcaval ras şi se introduc la cuptor circa 15 minute pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se serveşte cald.

175. IAHNIE DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	1,500	
sau conservă	kg	0,750	125 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— lămîie	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape, se scurg şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg şi se taie lame. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează. Lămîia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă ceapă, pastă de tomate, pătrunjel verde, sare, piper şi apa necesară. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

176. RULADĂ DIN CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— untură	kg	0,100	**140 g**
— costiță afumată	kg	0,125	
— ceapă	kg	0,250	
— făină	kg	0,350	
— ouă	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,050	
— bicarbonat	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se lasă să se răcească. Costița (100 g) se taie în fișii înguste, iar 25 g se taie în fișii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Bicarbonatul se dizolvă în puțină apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g untură și 100 ml apă, se adaugă 100 g costiță, piper și se amestecă pentru uniformizare. Cartofii fierți se pasează (sau se toacă prin mașină), se amestecă cu făină, ouă (75 g), bicarbonat, sare și se frămîntă pînă se obține un aluat, care se întinde pe planșetă, în foaie de 2 cm. Peste aluatul întins se așază compoziția de costiță cu ceapă, se rulează, se unge deasupra cu gălbenușul de ou rămas. Se așază deasupra fișii din costiță și se presară cu caşcaval ras. Rulada se așază într-o tavă unsă cu untură și se introduce la cuptor, circa 20 minute. După ce s-a copt, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

177. VARZĂ UMPLUTĂ CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză dulce	kg	1,500	
— morcovi	kg	0,800	
— țelină rădăcină	kg	0,500	— **varză umplută 300 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,300	— **smîntînă 30 g**
— ceapă verde	kg	0,300	
— ardei gras	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— conopidă	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,300	
— ulei	kg	0,175	
— ouă	kg	0,100	
— brînză telemea de oi	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— mărar verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se fierbe în apă cu sare; mijlocul verzei se taie fin. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, ceapa verde, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare și se opărește în apă clocotită cu sare. Roșiile se spală; jumătate din cantitate se opăresc, se decojesc și se taie felii, restul cantității de roșii se taie jumătăți pentru decor. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Brînza telemea se spală și se rade.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 100 ml apă; se adaugă ardei gras, roșii tăiate felii, ceapă verde, conopidă, apă (200 ml) și se continuă înăbușirea. Cînd legumele sînt fierte se retrage vasul de pe foc, se adaugă 50 ml vin, telemea.

mărar, ouă, piper și se amestecă. Se aleg cîte 2—3 foi de varză pentru fiecare porție, se așază în mijloc compoziția din legume și se împachetează dînd forma verzei. Într-o tavă unsă cu ulei (25 g) se așază un strat de varză tăiată fin peste care se adaugă verzele umplute, se adaugă circa 300 ml apă fiartă, restul cantității de vin și se fierb pe plită 5—10 minute, apoi se introduc la cuptor cu foc moderat 20—30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

178. VINETE PANE CU ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,500	150 g
— ouă	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,300	
— şuncă presată	kg	0,300	
— făină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă, se taie felii și se sărează. Caşcavalul se curăță de coajă ; 100 g se rade. Șunca și caşcavalul rămas se taie felii subțiri de mărimea celor de vinete. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas, se bat și se amestecă cu caşcavalul ras. Făina se cerne.

Tehnica preparării.

Feliile de vinete se trec prin 75 g făină și se lasă 2—3 minute pentru a absorbi făina. Fiecare felie de vinătă se așază între o felie de caşcaval și o felie de șuncă, apoi se trec prin restul de făină, compoziție de ou și se prăjesc în ulei pe foc moderat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

179. VINETE UMPLUTE CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,000	150 g
— ceapă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,150	
— usturoi	kg	0,030	
— suc de roşii	kg	0,750	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime și se scoate miezul care se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, miez de la vinete, usturoi, roșii, sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu vinetele care se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g). Deasupra se toarnă suc de roșii, se presară caşcaval ras și se introduce la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul frigerii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

180. VINETE UMPLUTE CU LEGUME ȘI ARPACAȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,250	— **vinete 200 g**
— arpacaș	kg	0,200	— **sos și smîntînă 75 g**
— ardei kapia	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— costiță afumată	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,250	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, li se scoate miezul care se taie mărunt. Ardeiul kapia, morcovii, țelina și ceapa, se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri (julien). Costița afumată se taie fîșii subțiri. Roșiile se spală și se taie mărunt. Arpacașul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Vinetele se așază într-o tavă cu 50 g ulei, se stropesc cu 25 g ulei și se introduc la cuptor circa 10—15 minute. Arpacașul se fierbe în apă cu sare și se răcește. Ceapa, morcovii, țelina, ardeiul kapia și roșiile se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sare, costiță, se continuă înăbușirea 5 minute și se lasă să se răcească. Se amestecă cu arpacaș, ouă și piper. Cu această compoziție se umplu vinetele, se toarnă sos tomat deasupra și se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

181. VOL-AU-VENT CU MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mazăre verde proaspătă	kg	1,650	— **mazăre 90 g**
sau conservă	kg	1,000	— **pateuri (2 buc) 70 g**
— vol-au-vent *)	buc	20	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de apă. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în unt topit și apă, se adaugă zahăr, sare și mărar verde. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

b. GUSTĂRI ŞI MINUTURI DIN BRÎNZETURI

182. BUDINCĂ DIN CAŞCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— margarină	kg	0,125	
— ulei	kg	0,050	**200 g**
— smîntînă	kg	0,175	
— caşcaval	kg	0,400	
— lapte	l	1,200	
— pesmet	kg	0,100	
— ouă	kg	0,250	
— făină	kg	0,300	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Caşcavalul se curăţă de coajă ; jumătate din cantitate se taie cuburi şi restul se rade. Laptele se fierbe şi se răceşte .Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

Tehnica preparării

Albuşurile se bat spumă. Făina se amestecă cu 500 ml lapte rece şi se adaugă peste 100 g margarină încălzită. Se adaugă restul de lapte şi se fierbe pe foc moderat. Compoziţia obţinută se răceşte. Pesmetul se rumeneşte puţin în ulei. Compoziţia se amestecă cu gălbenuşurile de ou, sare, caşcaval (ras şi cuburi) şi albuşurile bătute spumă. Într-o tavă unsă cu 25 g margarină şi tapetată cu pesmet se toarnă compoziţia şi se introduce la cuptor cu temperatură moderată, 30 minute. După gratinare, se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă porţionată pe farfurie. Se serveşte caldă cu smîntînă deasupra.

183. CAŞCAVAL LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— caşcaval	kg	1,000	**100 g**
— ouă	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Caşcavalul se curăţă de coajă şi se taie bucăţi mici.

Tehnica preparării

Untul se topeşte în căpăcele, se adaugă caşcavalul tăiat şi se rumeneşte pe plită la foc moderat.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac de inox. Se serveşte fierbinte.

184. CAŞCAVAL PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— caşcaval	kg	1,000	
— ouă	kg	0,150	**100 g**
— făină	kg	0,080	
— pesmet	kg	0,250	
— ulei	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Caşcavalul se curăţă de coajă şi se taie cîte două bucăţi la porţie. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de caşcaval se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei pe ambele părţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte fierbinte.

185. CAȘCAVAL SUFLE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— caşcaval	kg	1,000	
— făină	kg	0,150	**130 g**
— ouă	kg	0,500	
— ulei	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Albuşurile se bat spumă, se adaugă sare, gălbenuşurile, unul cîte unul şi se amestecă uşor, adăugînd treptat făina. Prin această compoziție, se trec feliile de caşcaval şi se prăjesc în ulei încins (fără a se întoarce felia de caşcaval). În timpul prăjirii, se adaugă o lingură de ulei fierbinte, pe suprafața fiecărei felii de caşcaval.

Prezentarea şi servirea

Caşcavalul sufle se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte cu unt topit deasupra.

NOTĂ : Produsul se poate executa şi cu caşcaval tăiat în bastonaşe sau ras, care se amestecă cu compoziția de ou. În acest caz, se aşază în tambal uns cu unt şi se introduce în cuptorul încins.

186. CROCHETE DIN CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— caşcaval	kg	0,175	
— margarină	kg	0,050	**35 g**
— ulei	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	
pentru pane			
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0 050	
— pesmet	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Într-o tavă, se topeşte margarina şi se pune făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 100 ml lapte, sare şi se continuă fierberea circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, se amestecă, se pune caşcaval ras şi piper. Din compoziția obținută, se fac crochete lungi de circa 4—5 cm şi cu un diametru de 2 cm. Se trec prin făină, ouă, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

187. GĂLUȘTE DIN BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	0,500	
— făină	kg	0,050	**100 g**
— griș	kg	0,150	
— șvaițer	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Șvaițerul se amestecă cu făină, griș, ouă și brînză de vaci. Pasta obținută se taie cu o lingură de masă, bucăți, care se fierb în apă clocotită cu sare.

Prezentarea și servirea

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie, cu margarină topită deasupra. Se servesc calde.

188. GĂLUȘTE DIN BRÎNZĂ DE VACI ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	1,000	
— griș	kg	0,150	— **găluște 175 g**
— făină	kg	0,150	— **smîntînă 50 g**
— ouă	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,500	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu ouă, sare, făină, griș și se omogenizează. Din compoziția obținută se porționează bucăți mici cu ajutorul linguriței și se introduc într-un vas cu apă clocotită. Se fierb și se scot pe un platou metalic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald cu smîntînă deasupra.

189. RULADĂ CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	
— untură	kg	0,050	**150 g**
— brînză telemea de oi	kg	0,800	
— ouă	kg	0,300	
— griș	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Brînza se frămîntă, se amestecă cu smîntînă, ouă (150 g) și griș.

Tehnica preparării

Se frămîntă o cocă de consistență potrivită, din făină (450 g), untură, sare, ouă (100 g) și apă (150 ml). Coca se unge cu ulei (25 g) și se lasă în repaus circa 20 minute. Coca se împarte în 2 bucăți și se întinde în foi subțiri pudrîndu-se cu făină. Pe foi, se așază compoziția de brînză și se rulează. Rulourile obținute se așază în tava unsă cu ulei, se ung la suprafață cu ou bătut, se introduce tava la cuptor. Rulada se coace, se răcește, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

190. SUFLEU DIN ȘVAIȚER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șvaițer	kg	0,500	
— sos alb *)	kg	1,100	**180 g**
— margarină	kg	0,050	
— ouă	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se separă albușurile de gălbenușuri. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Sosul alb se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

În sosul alb pregătit se adaugă gălbenușuri, șvaițer, sare, piper și albușurile bătute spumă. Se amestecă ușor pentru a nu se lăsa albușurile. Compoziția obținută se așază în forme unse cu margarină și se introduce în cuptor, la foc iute, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care a fost pregătit. Se servește fierbinte.

c. GUSTĂRI ȘI MINUTURI DIN PASTE FĂINOASE ȘI CRUPE

191. BULZ (COCOLOȘ) CIOBĂNESC CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— margarină	kg	0,200	
— mămăligă românească *)	kg	2,000	**350 g**
— brînză telemea de oi	kg	0,800	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se frămîntă. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (din mălai extra).

Tehnica preparării

Se ia cu o formă o cantitate de circa 200 g mămăligă formîndu-se un cocoloș, în care se introduce brînza 80 g în mijloc. Bulzii formați se așază în tavă cu bucățele de margarină deasupra și se gratinează la cuptor.

Prezentarea și servirea

Bulzii se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calzi.

192. BUȘEURI CU MACAROANE ȘI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	**— bușeuri (2 buc) 70 g**
— margarină	kg	0,100	
— macaroane	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,150	**— macaroane și ciuperci 100 g**
— ouă	kg	0,050	
— sos Madera *)	kg	0,300	
— sare	kg	0,020	
— foietaj crud *)	kg	1,000	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa și se taie în lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie în lame. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Se prepară foietajul și sosul Madera, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Bușeurile se prepară astfel : foietajul se întinde în foaie groasă de 2 cm și se decupează

în bucăți de formă rotundă cu diametrul de 7—8 cm ; jumătate din cantitate se așază în tava stropită cu apă, iar la cealaltă jumătate, se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametrul de circa 3 cm. Coroana de cerc se așază simetric peste bucățile întregi și se unge suprafața cu ou. Se coc pînă capătă o culoare galbenă-aurie. Ciupercile se înăbușă cu margarină, se adaugă sare, sos Madera și se fierb împreună timp de 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă macaroane și se amestecă. Cu această compoziție se umplu bușeurile, se presară deasupra caşcaval ras și se gratinează la cuptor, 5 minute.

Prezentarea și servirea

Bușeurile se prezintă pe platou sau farfurie și se servesc calde.

193. CLĂTITE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	200 g
— ouă	kg	0,200	
— lapte	l	0,800	
— ulei	kg	0,150	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,200	
— unt	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Din făină, lapte, ouă și ulei, se prepară 20 foi de clătite. În untul înfierbîntat, se înăbușă ceapă și ciuperci, se adaugă vin, mărar și sare. Această compoziție se răcește și se amestecă cu smîntînă. Se umplu foile de clătite și se rulează, introducînd capetele în interior pentru a nu ieși umplutura. Se așază pe platou metalic și se introduc. 5 minute, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

194. CROCHETE DIN GRIȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— griș	kg	0,200	100 g
— lapte	l	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,050	
— unt	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe și cînd clocotește se adaugă treptat grișul, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește și se amestecă cu caşcaval ras, sare, piper și un ou. Din compoziția obținută se fac crochete lungi de circa 5—6 cm, se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

195. CROCHETE DIN GRIŞ CU MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— **griş**	**kg**	0,500	
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,300	— **crochete**
— untură	kg	0,200	**200 g**
— zahăr	kg	0,100	— **mazăre**
— făină	kg	0,075	**50 g**
— pesmet	kg	0,200	
— unt	kg	0,100	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,825	
sau conservă	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,020	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe cu 50 g zahăr şi sare. Făina şi pesmetul se cern. Mazărea verde proaspătă se curăţă şi se spală. Cînd se foloseşte mazăre verde conservă, se scurge de lichid şi se trece sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Grişul se adaugă treptat în laptele clocotit şi se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierbe pînă se îngroaşă şi se răceşte. Se adaugă ouă (200 g), sare, zahăr (25 g) şi se amestecă pentru omogenizare. Din compoziţia obţinută se fac crochete în formă de bastonaşe cu lungimea de 4—5 cm ; se trec prin făină, ou bătut (100 g), pesmet. Se prăjesc în untură. Mazărea se sotează în unt, se adaugă zahăr, sare şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se serveşte cald.

196. GĂLUŞTE UNGUREŞTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— untură	kg	0,050	**100 g**
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se aşază pe planşetă. În mijlocul cantităţii de făină se face un gol, în care se adaugă ouă, apă (150 ml) şi sare. Se amestecă, încorporînd treptat făina şi se frămîntă pînă se obţine o cocă omogenă de consistenţă moale. Din aceasta, se taie bucăţi mai mari şi se aşază pe o planşetă. Din fiecare bucată se taie cu cuţitul bucăţi mici care se introduc într-un vas cu apă clocotită şi sare. Se fierb circa 10 minute. Găluştele fierte se răcesc în apă, se scurg şi se introduc într-un vas cu untură fierbinte, ţinîndu-se la cald.

Prezentarea şi servirea

Găluştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

197. GOGOȘI DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— făină	kg	0,300	
— ulei	kg	0,300	(4 buc) 140 g
— ouă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Uleiul (100 g) se amestecă cu o cantitate dublă de apă și se fierbe. Se adaugă 250 g făină și se continuă fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (unul cîte unul) și se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă cartofi, sare și piper. Din această compoziție, se modelează bucăți rotunde de cocă, folosind făină și se pune la foc într-o tavă cu ulei înfierbîntat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 4 bucăți la o porție.

198. GOGOȘI PRIPITE CU CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,700	140 g
— caşcaval	kg	0,200	
— untură	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Se fierbe apă (400 ml) cu ulei și sare; cînd clocotește apa, se adaugă făină în bloc și se amestecă pentru uniformizarea compoziției, se răcește puțin și se adaugă ouăle, amestecînd continuu pentru omogenizare. Se adaugă caşcaval (150 g) și piper. Compoziția obținută se ia cu linguriță și se pune la prăjit în untură.

Prezentarea și servirea

Gogoșile se prezintă pe platou sau farfurie, cu caşcaval ras deasupra. Se servesc calde.

199. MĂMĂLIGĂ CU BRÎNZĂ ȘI OUĂ LA CUPTOR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mămăligă fiartă (românească) *)	kg	2,000	
— ouă	kg	1,000	320 g
— brînză telemea de vacă	kg	0,500	
— margarină	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se spală și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (cu mălai extra).

Tehnica preparării

În tava unsă cu margarină (50 g), se așază un strat de mămăligă și un strat de brînză rasă. Operația se repetă de trei ori, în așa fel încît deasupra să fie mămăliga. În ultimul strat se fac 10 goluri cu ajutorul unui polonic în care se așază cîte două ouă și cîte 15 g margarină. Se presară deasupra caşcaval ras și se introduce tava la cuptor 15 minute, pentru gratinare. După gratinare, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie și se servește cald.

200. MĂMĂLIGĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI UNT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mămăligă pripită *)	kg	2,000	320 g
— brînză de vaci	kg	1,000	
— unt	kg	0,200	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne. Se prepară mămăliga pripită din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brînza de vaci cu unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

201. MĂMĂLIGĂ CU UNT ȘI BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mămăligă fiartă (românească) *)	kg	2,000	270 g
— unt	kg	0,200	
— brînză telemea de vacă	kg	0,500	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se spală și se rade fin. Se prepară mămăliga fiartă (românească), din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brînză telemea și unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

202. MUSACA DIN PÎINE ALBĂ ȘI BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	1,000	200 g
— lapte	l	0,500	
— margarină	kg	0,100	
— brînză de vaci	kg	0,500	
— smîntînă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,030	
— făină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,025	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte, se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu pîine înmuiată în lapte, smîntînă (75 g), ouă (100 g), sare, piper și făină (50 g). Compoziția obținută se așază în tavă unsă cu ulei și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața, se adaugă o compoziție preparată din cantitățile rămase de făină, ouă și smîntînă. Deasupra se adaugă bucăți de margarină (50 g), se introduce la cuptor 30 minute. După gratinare se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu margarină topită deasupra.

203. POGACI CU JUMĂRI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină albă	kg	0,600	
— jumări de porc	kg	0,300	**45 g**
— ouă	kg	0,150	
— vin	l	0,100	
— drojdie comprimată	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Sarea se dizolvă în apă. Jumările se toacă cu mașina. Drojdia se dizolvă în apă caldă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina se așază pe planșetă, în mijloc se sparg 2 ouă, se adaugă vin, sare, drojdie, se amestecă și se frămîntă o cocă tare care se lasă în repaus 20 minute. Se întinde o foaie, peste care se așază jumările amestecate cu piper, se împăturește și se întinde din nou. Se repetă operația de 2 ori. Cu o formă rotundă se porționează 20 bucăți, se ung cu ou bătut și se introduc la cuptor, pînă se rumenesc.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

204. RULADĂ DE PÎINE ALBĂ ȘI ȘUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă presată	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,025	**ruladă 200 g**
— ceapă	kg	0,100	**sos 80 g**
— pîine albă	kg	0,800	
— griș	kg	0,100	
— lapte	l	1,000	
— morcovi	kg	0,150	
— ouă	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă și se taie în cuburi mari. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie fîșii subțiri (julien). Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie fîșii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Grișul se fierbe în lapte, se adaugă miez de pîine, continuînd fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (150 g), amestecînd pînă se formează o pastă omogenă de consistență tare. Se întinde o foaie cu grosimea de 3 cm, deasupra se așază șuncă tăiată și se rulează. Ruloul obținut se așază în tava unsă cu ulei (50 g), deasupra se unge cu ou bătut. Se introduce în cuptor circa 30 minute. Se răcește și se porționează. Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei, se adaugă apă (800 ml), pastă de tomate, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sosul separat în sosieră. Se servește cald.

205. TARTE CU MACAROANE ŞI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— tarte pentru umplut *)	buc	20	**200 g**
— macaroane	kg	0,300	
— margarină	kg	0,150	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,600	
conservă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Macaroanele se rup şi se fierb în apă clocotită cu sare. Se răcesc în apă 15 minute şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Tartele se prepară folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Macaroanele fierte se taie mărunt. Ciupercile se înăbuşă în margarină, se adaugă pastă de tomate, sare şi piper, se fierb 10 minute. Sosul obţinut se adaugă peste macaroane, se amestecă cu caşcaval ras (50 g). Cu această compoziţie se umplu tartele, se presară caşcaval ras şi se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

d. GUSTARI ŞI MINUTURI DIN OUĂ

206. JUMĂRI CU COSTIŢĂ AFUMATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— costiţă afumată	kg	0,250	**110 g**
— untură	kg	0,050	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Costiţa afumată se curăţă şi se taie în cuburi.

Tehnica preparării

Costiţa afumată se prăjeşte puţin în untură, se adaugă ouăle bătute (cîte 2 pentru o porţie), sare, se amestecă, se rumeneşte pe ambele părţi şi se rulează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

207. JUMĂRI CU ROŞII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— roşii proaspete	kg	1,000	
— untură	kg	0,100	**150 g**
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot seminţele, se taie felii şi se scurg de suc.

Tehnica preparării

Ouăle bătute (cîte 2 la porţie) se amestecă cu roşii, sare şi se rumenesc în untură pe ambele părţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

208. JUMĂRI CU ROȘII (PORTUGHEZE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,100	**160 g**
— untură sau	kg	0,200	
— ulei *)	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,001	

*) Numai în cazul cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii, se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură împreună cu roșii, ou bătut, piper, sare și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Jumările se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servesc fierbinți.

209. OCHIURI CU CAȘCAVAL LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— cașcaval	kg	0,400	**110 g**
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Uleiul se înfierbîntă în capac, se adaugă cașcaval, deasupra se sparg ouăle, se sărează și se introduc în cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

210. OCHIURI CU CIUPERCI LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	**— ouă 80 g**
sau conservă	kg	0,500	**— ciuperci 50 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— untură	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se spală și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (100 g), se adaugă sare, piper și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). În capace, se înfierbîntă 100 g untură și se prăjesc ouă ochiuri, și între ele se așază ciupercile înăbușite.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

211. OCHIURI CU COSTIȚĂ LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— costiță afumată	kg	0,500	— ouă 80 g
— untură	kg	0,100	— costiță 40 g
— ouă	kg	1,000	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Costița se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Costița (cîte 50 g la o porție), se frige pe ambele părți într-un capac uns cu untură. Se adaugă ouăle peste feliile de costiță, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac, cu boabe de piper pe fiecare ou ochi. Se servește fierbinte.

212. OCHIURI CU PARIZER LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— parizer	kg	0,300	— ouă 80 g
— untură	kg	0,150	— parizer 25 g
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Parizerul se curăță de membrană și se taie fișii subțiri.

Tehnica preparării

Parizerul (cîte 30 g la o porție) se prăjește într-un capac cu untură. Deasupra se adaugă ouă, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

213. OCHIURI CU ROȘII LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	1,250	— roșii 70 g
— ceapă	kg	0,100	— ouă 80 g
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii și se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și 100 ml apă, se adaugă roșii, pătrunjel verde, sare și piper continuînd înăbușirea. Uleiul se înfierbîntă în capace, se adaugă ouă, se prepară ochiuri și între ele se așază din compoziția de roșii cu ceapă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

214. OCHIURI CU ŞUNCĂ LA CAPAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— şuncă presată	kg	0,200	**100 g**
— untură sau	kg	0,100	
ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca se taie fîşii subţiri (julien).

Tehnica preparării

Untura se topeşte în capace, se adaugă fîşii de şuncă, ouă şi sare şi se prepară ochiuri.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă la capac. Se serveşte fierbinte.

215. OCHIURI ROMÂNEŞTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— oţet 9°	l	0,025	**80 g**
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul, se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită cu sare şi oţet. Se fierb 5 minute, se scot cu ajutorul unei palete, se scurg şi se aşază pe platou fierbinte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

216 OCHIURI ROMÂNEŞTI CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,800	**140 g**
— untură sau	kg	0,100	
ulei *)	kg	0,100	
— oţet 9°	l	0,015	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, unul cîte unul şi se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită cu sare şi oţet. Se fierb 5 minute. Ceapa se înăbuşă în untură şi 100 ml apă, se adaugă boia. Se retrage vasul de pe foc. Pe platou se aşază un strat subţire de ceapă şi deasupra ochiuri.

Prezentarea şi servirec

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte fierbinte.

217. OCHIURI ROMÂNEȘTI CU MĂMĂLIGĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— oțet 9°	l	0,025	— ouă 80 g
— unt	kg	0,050	— mămăligă 200 g
— mămăligă românească *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară mămăliga, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul cîte unul, se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Se fierb 5 minute. Se scot cu ajutorul unei palete, se scurg, se așază pe platou fierbinte și se stropesc cu unt topit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu mămăligă.

218. OCHIURI ROMÂNEȘTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tarte pentru umplut *)	buc	20	220 g
— pireu de spanac *)	kg	1,100	
— ouă	kg	1,000	
— unt	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— piper boabe	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară tartele și pireul de spanac, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg unul cîte unul și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare, oțet și foi de dafin. Se fierb 5 minute. Pireul de spanac (800 g) se așază în cojile de tarte, deasupra cîte un ou, o boabă de piper pe gălbenuș și se ornează de jur împrejur cu pireu de spanac, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte cu unt topit deasupra.

219. OCHIURI CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	— ouă (2 buc) 80 g
— unt	kg	0,100	— smîntînă 20 g
— smîntînă	kg	0,200	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Într-o tigaie specială (cu alveole) se prepară ochiurile în unt fierbinte și se adaugă sare.

Prezentarea și servirea

Ochiurile se prezintă pe farfurie sau în ceașcă. Se servesc calde cu smîntînă deasupra

220. OMLETĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	**80 g**
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la o porție) se sparg, se bat cu sare, se adaugă în ulei și se rumenesc pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

221. OMLETĂ CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	**120 g**
— brînză telemea de vacă	kg	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec printr-un jet de apă rece. Brînza se spală și se rade.

Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la o porție) se bat, se amestecă cu brînză și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

222. OMLETĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— untură sau	kg	0,125	**110 g**
ulei *)	kg	0,125	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,400	
conservă	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în untură (25 g) și se amestecă cu sare și ouă bătute. Din această compoziție se prepară omlete (cîte una la porție) care se rumenesc pe ambele părți în untură sau ulei. Fiecare omletă obținută se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

223. OMLETĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ficat de pui	kg	0,400	
— sos Madera *)	kg	0,200	130 g
— untură	kg	0,125	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie în bucăți.

Tehnica preparării

Ficatul de pui se înăbușă în untură (25 g), se adaugă sare și piper. În untura înfierbîntată se adaugă ouă bătute și se prepară omleta. Omleta se așază pe platou, se adaugă ficat și sos Madera deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

224. OMLETĂ CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— margarină	kg	0,150	130 g
— morcovi	kg	0,125	
— fasole verde proaspătă	kg	0,180	
sau conservă	kg	0,100	
— cartofi	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi mici. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge și se taie mărunt. Cînd se folosește fasole conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Legumele fierte (morcovi, cartofi, fasole verde) se înăbușă în 50 g margarină, se adaugă piper și pătrunjel verde. Ouăle se sparg, se bat, se adaugă sare și se prăjesc în margarină. Omleta se așază pe platou, deasupra se pun legumele înăbușite și se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

225. OMLETĂ CU MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	120 g
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,300	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în ulei, se adaugă ouă bătute cu sare, se amestecă și se rumenește pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

226. OMLETĂ CU MUȘCHI ȚIGĂNESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— untură	kg	0,050	110 g
— mușchi țigănesc	kg	0,200	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mușchiul țigănesc se taie în cuburi mici.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg, se bat și se adaugă sare. Mușchiul țigănesc se înăbușă în untură. Se adaugă ouăle bătute, se rumenesc pe ambele părți și se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

227. OMLETĂ CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	1,000	150 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se opăresc, se decojesc, se taie felii, se scot semințele și se scurg de suc.

Tehnica preparării

Roșiile se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă ouă bătute, sare și se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

228. OMLETĂ CU ROȘII ȘI ARDEI GRAS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	120 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,200	
— ceapă verde	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se spală, se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie pătrate mici.

Tehnica preparării

Ceapa, roșiile, ardeii grași, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper și sare, se înăbușă în untură sau ulei. Deasupra compoziției obținute se adaugă ouă bătute și se introduce vasul în cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

229. OMLETĂ CU ȘUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,050	110 g
— șuncă presată	kg	0,200	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie cuburi sau fîșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Ouăle (cîte 2 la o porție) se sparg într-un vas, se adaugă sare și se bat. Șunca tăiată se prăjește în ulei, se adaugă ouăle. Se rumenește pe ambele părți și se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

230. OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— costiță afumată	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,100	250 g
— cartofi	kg	1,500	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă, se amestecă cu cartofi și se continuă înăbușirea. Costița se prăjește în tigaie și se adaugă la cartofi împreună cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă bătute și se se prepară omleta, care se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

231. OMLETĂ CU VERDEAȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	105 g
— pătrunjel verde	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ouăle (cîte două la porție) se sparg, se adaugă sare și pătrunjel verde, se bat cu telul și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

232. OUĂ FIERTE MOI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	**40 g**
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ouăle cu coajă se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb 3 minute.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în pahar. Se servesc calde.

233. OUĂ CU CREIER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de porc	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,200	**160 g**
— untură	kg	0,150	
— ouă	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— cartofi	kg	0,900	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui, se curăță de pielițe, se taie felii în lățime, se sărează și se piperează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură (50 g) și apă (50 ml), se adaugă creierul și se continuă înăbușirea. Separat se prepară ouă ochiuri în untură (100 g).

Prezentarea și servirea

Creierul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ouă ochiuri deasupra, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

234. OUĂ MOI ÎN TARTE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tarte pentru umplut *)	buc	20	
— sos alb *)	kg	0,800	**200 g**
— ouă	kg	1,000	
— ciuperci			
proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— lămîie	kg	0,050	
sau sare de lămîie	kg	0,002	
— unt	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Se prepară sosul alb și tartele pentru umplut, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sare, piper, suc de lămîie, sos alb și se fierb împreună 10 minute. Cojile de tarte se aranjează pe platou. În fiecare tartă, se așază cîte un un ou și se acoperă cu compoziția de sos alb și ciuperci.

Prezentarea și servirea

Tartele se prezintă pe platou. Se servesc calde.

235. OUĂ MOI ÎN TARTE GRATINATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tarte pentru umplut *)	buc	20	**180 g**
— sos alb *)	kg	0,800	
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,001	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc şi se curăță de coajă. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Se prepară tartele şi sosul alb, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Cojile de tarte se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se aşază cîte un ou, peste care se toarnă sos alb amestecat cu piper, deasupra se adaugă caşcaval şi se gratinează circa 10 minute la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

236. OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tarte pentru umplut *)	buc	10	**125 g**
— sos Madera *)	kg	0,250	
— ouă	kg	0,500	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,050	
— şuncă presată	kg	0,175	
— caşcaval	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc şi se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală şi se taie lame. Şunca presată se taie fişii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se prepară sosul Madera şi tartele, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbuşă în ulei şi apă (50 ml), se adaugă sosul Madera şi se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă piper şi sare. Şunca presată se înăbuşă în uleiul rămas de la ciuperci, se adaugă la sosul cu ciuperci, se fierb împreună circa 5 minute. Tartele se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se aşază cîte un ou, peste acesta, sos cu ciuperci şi şuncă, pătrunjel verde, iar deasupra caşcaval ras. Se gratinează 10 minute la cuptor.

Prezentarea şi servirea

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

e. GUSTĂRI ŞI MINUTURI DIN CARNE, SUBPRODUSE ŞI PREPARATE DIN CARNE

237. BUDINCĂ CU ŞUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— şuncă presată	kg	0,350	
— margarină	kg	0,200	**200 g**
— făină	kg	0,400	
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Şunca se taie în cuburi. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Într-un vas se topeşte margarina (150 g), se adaugă făină dizolvată în lapte, sare şi piper. Se fierbe pînă se îngroaşă compoziţia, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răceşte şi se adaugă ouă bătute, şuncă şi caşcaval. Compoziţia formată se toarnă într-o tavă unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smîntînă şi se introduce la cuptor circa 40 minute. Se răceşte puţin şi se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte caldă.

238. CHIŞ-LOREN (QUICHE-LORRAINE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,400	
— unt	kg	0,250	**160 g**
— ouă	kg	0,350	
— costiţă afumată	kg	0,170	
sau slănină afumată	kg	0,170	
— şuncă presată	kg	0,170	
— caşcaval	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,400	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Costiţa sau slănina afumată se taie felii mici. Şunca presată se taie felii subţiri şi cuburi mici. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Costiţa se înăbuşă în 25 g unt. Se scoate separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă şunca, se amestecă cu costiţă sau slănină şi se lasă să se răcească. Făina se frămîntă cu 200 g unt, sare, ouă (100 g) şi puţină apă, obţinînd un aluat de consistenţă moale, care se lasă 15 minute în repaus. Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 3 cm şi se aşază într-o tavă unsă. Peste foaie se aşază şuncă şi costiţă sau slănină. Separat 250 g ouă se bat cu smîntînă, se adaugă caşcaval, 25 g unt încălzit şi sare. Compoziţia obţinută se toarnă peste foaia cu şuncă şi costiţă. Se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald.

239. CHIFTELUȚE SPECIALE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,440	(5 bucăți) 100 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,440	
— ceapă	kg	0,250	
— cartofi	kg	0,300	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— untură	kg	0,250	
sau ulei *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielițe, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 100 ml apă și împreună cu carnea se toacă cu mașina. Compoziția obținută, se amestecă cu cartofii rași, ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Se amestecă pentru uniformizare, se modelează cu ajutorul făinii, chifteluțe mici, rotunde, care se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

240. CHIFTELUȚE SEMIVEGETARIENE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,200	(2 bucăți) 60 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— cartofi	kg	0,300	
— ouă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în patru. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și cartofii se fierb în apă cu sare. Se răcesc și se toacă cu mașina împreună cu carnea. Se amestecă cu ceapă, ouă, pătrunjel verde, sare, piper și se frămîntă pentru uniformizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți, cîte două la porție, se modelează dînd formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

241. CREIER DE VITĂ PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	0,850	
— făină	kg	0,200	— creier 70 g
— ouă	kg	0.150	
— pesmet	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
Pentru fiert creierul			
— ceapă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,020	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielițe, într-un vas cu apă rece. După curățire, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern.

Tehnica preparării

Morcovii și ceapa se fierb cu piper boabe, oțet, sare, foi de dafin ; se îndepărtează spuma, se fierb 20 minute. Se adaugă creierul și se fierb împreună încă 20 minute. Se lasă să se răcească în apa în care a fiert. După ce s-a răcit creierul, se porționează în 10 porții. Fiecare porție se trece prin făină, ou bătut și pesmet, se modelează în formă lunguiață, se rumenește în ulei fierbinte.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

242. CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier	kg	0,660	
— piper măcinat	kg	0,002	— crochete 55 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	— sos 50 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,200	
— sos tartar *)	kg	0,550	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se spală, se curăță de pielițe, într-un vas cu apă rece se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare, pentru eliminarea sîngelui și se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se răcește, se scurge de apă și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se scurge și se taie mărunt. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Creierul se piperează, se trece prin pătrunjel verde, se modelează în formă de crochete, care se dau prin făină, ou, pesmet și se rumenesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tartar. Se servește cald.

243. CROCHETE DIN ŞUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— şuncă presată	kg	0,130	
— ulei	kg	0,150	— crochete 40 g
— făină	kg	0,125	
— pesmet	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,0005	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Şunca se taie cuburi mici. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Uleiul (50 g) se fierbe în circa 100 ml apă cu sare ; cînd fierbe, se adaugă 100 g făină, se amestecă şi se răceşte puţin. În compoziţia formată, se adaugă caşcaval, şuncă, ouă (50 g) şi piper măcinat. Se formează 10 crochete şi se trec prin restul de făină ,ouă (50 g), pesmet şi se rumenesc în ulei (100 g).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

244. DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ficat de porc	kg	0,400	
— plămîni de porc	kg	0,800	
— limbă de porc	kg	0,400	150 g
— splină de porc	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,300	
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ficatul, plămînii, limba şi splina de porc se spală, se fierb în apă clocotită cu sare şi se îndepărtează spuma. După fierbere, se scurg de lichid, se răcesc şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul şi mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Compoziţia de organe se înăbuşă în ulei cu puţină apă, împreună cu ceapă. Se răceşte, se amestecă cu piper, sare, pătrunjel şi mărar. Compoziţia formată se porţionează în 10 bucăţi, de formă rotundă, aplatizată. Se trec prin ou şi făină şi se rumenesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

245. FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,800	
— untură	kg	0,200	— ficat 70 g
sau ulei *)	kg	0,200	— garnitură şi sos 150 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	— ceapă 40 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ficatul se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori). Cartofii se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de ficat se trec prin făină şi se rumenesc în 100 g untură. După prăjire, bucă-

țile se trec într-un vas separat. În grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierbe 10 minute, apoi se strecoară peste bucățile de ficat. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă și se adaugă peste ficat la servire.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă deasupra împreună cu cartofi natur și pătrunjel verde. Se servește cald.

246. INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— inimă de porc	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	60 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Inima de porc se spală, se curăță de vene și sînge, se porționează și se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de inimă se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sa farfurie. Se servește cald.

247. PARIZER PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— parizer	kg	1,000	
— ouă	kg	0,150	120 g
— pesmet	kg	0,200	
— făină	kg	0,080	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,005	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat. Pesmetul și făina se cern.

Tehnica preparării

Feliile de parizer se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se rumenesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

248. RINICHI DE VITĂ PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de vită	kg	1,000	
— făină	kg	0,100	
— untură	kg	0,100	60 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	
— oțet 9°	l	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în jumătăți pe lungime, se curăță de capsule, se mențin în apă cu oțet 10 minute. Se spală în mai multe ape, se scurg de apă și se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rinichii se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

249. RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUĂ UMPLUTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,100	— ruladă 120 g
— făină	kg	0,150	— sos 50 g
— lapte	l	0,300	
— ouă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— pîine albă	kg	0,300	
— iaurt	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe și flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; 6 bucăți se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie la capete și se scot gălbenușurile separat. Pîinea se înmoaie în lapte și se stoarce bine.

Tehnica preparării

200 g carne tocată se înăbușă împreună cu 50 g ceapă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml). Se lasă să se răcească și se amestecă cu un ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare. Cu această compoziție se umplu albușurile de ou. Restul de carne tocată (600 g) se amestecă cu gălbenușurile fierte, pătrunjel verde, un ou bătut, pîine, piper, făină și sare și se frămîntă bine. Compoziția obținută se întinde în strat de 2 cm grosime pe masa unsă cu ulei. Ouăle umplute se așază pe compoziția de carne (în lungimea stratului) și se rulează. Rulada obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafața ruladei se unge cu ulei și se introduce tava la cuptor, cu temperatură moderată. Rulada coaptă se lasă să se răcească și se taie felii, cîte două la porție.

Prezentarea și servirea

Rulada se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi, pilaf ș. a.). Se servește caldă.

250. RULOU CU CARNE DE PORC ȘI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară	kg	1,000	— rulou 80 g
— untură	kg	0,200	— sos 120 g
sau ulei *)	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,300	
— ciuperci proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— smîntînă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 20 bucăți, se bat puțin .Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă ciupercile sînt conservă se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 50 ml apă. Se adaugă ciuperci, sare, piper și pătrunjel verde și se continuă înăbușirea încă 10 minute. Bucățile de carne se acoperă cu compoziția obținută, se rulează, se așază într-o tavă unsă cu 50 g untură sau ulei, se introduc la cuptor și se stropesc continuu cu apă. Făina se dizolvă în apă rece, se adaugă boia și smîn-

tînă, se pun într-un vas cu 100 g untură sau ulei și se dau în fiert. Sosul obținut se strecoară peste rulouri și se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

251. RULOU CU CRENVURȘTI

Materii prime		Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crenvurști	kg	0,750	
— foietaj crud *)	kg	0,700	**100 g**
— ouă	kg	0,050	
— ulei	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Crenvurștii se crestează.

Tehnica preparării

Crenvurștii se prăjesc 10 minute la cuptor, în ulei și se lasă să se răcească. Foietajul se întinde în foaie de grosime de 3—5 mm, se taie în fîșii lungi de 20—25 cm și late de 2—3 cm. În aceste fîșii se rulează crenvurștii, se așază în tava în care s-au prăjit, se ung cu ou deasupra și se coc la cuptor, la foc iute la început, apoi la foc moderat.

Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

f) TARTINE CALDE

252. TARTINE CALDE CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,500	**120 g**
— ciuperci conservă	kg	0,100	
— mazăre verde conservă	kg	0,200	
— mere	kg	0,400	
— caşcaval	kg	0,200	
— unt	kg	0,125	
— salată verde	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi. Mazărea și ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; ciupercile se taie lame. Merele se spală, se curăță de coajă, se taie rondele, se îndepărtează casa seminală și se opăresc. Caşcavalul se curăță de coajă, se taie felii apoi rondele de mărimea celor de măr decupînd mijlocul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Pîinea albă se taie în 20 felii.

Tehnica preparării

Ciupercile, morcovii și mazărea se înăbușă în 100 g unt, se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază pe felii de pîine, deasupra se pune cîte o rondea de măr și una de caşcaval. Se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și se gratinează la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește cald.

253. TARTINE CALDE (MUREȘENE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— unt	kg	0,125	— tartine 150 g
— salam de vară	kg	0,400	— garnitură de legume 180 g
— ouă	kg	1,000	
— slănină afumată	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— salată verde	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ardei gras	kg	1,000	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 20 felii. Slănina se taie cuburi. Salamul se curăță de membrană și se taie în 40 felii. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se prăjesc, apoi se ung cu 50 g unt. Slănina se prăjește fără grăsime. Ouăle se prepară omletă din 75 g unt și sare. Pe feliile de franzelă se așază cîte 2 felii de salam apoi omleta, peste aceasta slănină, deasupra se presară boia. Tartinele, cîte două la o porție, se așază pe frunze de salată verde, în jur se pun rondele de roșii și ardei gras.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

254. TARTINE CALDE „NEPTUN"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,400	
— ouă	kg	0,500	150 g
— ciuperci conservă	kg	0,200	
— făină	kg	0,050	
— lapte	l	0,400	
— ulei	kg	0,025	
— șuncă presată	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,0005	
— oțet 9°	l	0,010	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă, se taie în 10 felii și se scoate miezul pe un diametru de 2—3 cm fără să se perforeze. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă. Șunca presată și caşcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pîine. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

În laptele fiert se adaugă făină, se fierbe la foc moderat, circa 15 minute, adăugînd sare, piper, ciuperci și suc de lămîie. Ouăle se prepară ochiuri românești în apă clocotită cu sare și oțet. Feliile de pîine se umplu cu compoziția cu ciuperci. Deasupra se așază cîte un ou ochi, cîte o felie de șuncă și una de caşcaval. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se introduc la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Deasupra se presară boia de ardei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

255. TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI ȘI SARDELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,500	**100 g**
— ulei	kg	0,100	
— sardele	kg	0,120	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,075	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor. Sardelele se scurg de ulei.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se prăjesc în 50 g ulei. Ouăle se pregătesc ochiuri cu restul de ulei cu sare. Ouăle ochiuri se așază pe feliile de pîine, deasupra se pun sardele și un decor din gogoșari roșii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

256. TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,300	
— șuncă presată	kg	0,300	**130 g**
— cașcaval	kg	0,300	
— ulei	kg	0,025	
— ouă	kg	0,500	
— unt	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,0005	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă. Șunca și cașcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pîine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se prăjesc pe plită, se așază într-o tavă unsă cu ulei. Pe fiecare felie se așază cîte o felie de șuncă și una de cașcaval și se introduce tava la cuptor la foc iute, circa 5 minute, pentru a se rumeni (gratina). Ouăle se pregătesc ochiuri în unt. Se așază cîte un ou ochi peste fiecare felie de cașcaval cu cîte un bob de piper deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

IV. PREPARATE LICHIDE CALDE
(SUPE, CREME, CIORBE, BORŞURI)

A. SUPE

a) SUPE DIN LEGUME ŞI FRUCTE

257. SUPĂ CU FASOLE BOABE ŞI COSTIŢĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	400 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel şi păstîrnac rădăcină	kg	0,100	
— roşii conservă	kg	0,250	
— costiţă afumată	kg	0,400	
— iaurt	kg	0,300	
— făină	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurităţi, se spală şi se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt şi se opăreşte. Morcovii, ţelina, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Costiţa afumată se taie cuburi. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe circa 15 minute, se îndepărtează apa, se înlocuieşte cu altă apă fierbinte şi se continuă fierberea. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, morcovi, ţelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină şi se continuă fierberea. Costiţa afumată se înăbuşă în 100 ml apă şi se adaugă în supă, împreună cu roşiile. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă făina amestecată cu iaurt şi sare.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

258. SUPĂ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— mere	kg	2,000	400 g
— lămîie	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Merele se curăţă de coajă, se scot cotoarele şi se taie felii. Lămîia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Merele se fierb în apă cu zahăr şi puţină sare. După 10 minute de fierbere, se adaugă

compoziția formată din ouă, făină, smîntînă și rondele de lămîie și se mai fierbe circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește rece.

259. SUPĂ CU VIȘINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vișine	kg	1,500	
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	**400 g**
— zahăr	kg	0,100	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— răzătură de lămîie *)	kg	0,005	
— scorțișoară	kg	0,00025	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vișinile se curăță de codițe și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Scorțișoara se pisează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Se fierb circa 4 l apă, se adaugă zahăr, scorțișoară, sare și făină dizolvată în apă rece. Se continuă fierberea circa 15 minute, se adaugă vișinile și se dă în fiert. Se răcește puțin și se adaugă treptat smîntîna amestecată cu gălbenușurile de ou și răzătură de lămîie.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește rece.

260. SUPĂ ITALIANĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole albă	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,200	**400 g**
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,200	
— macaroane	kg	0,100	
— costiță afumată	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea se alege, se spală și se înmoaie în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi care se introduc 5 minute la cuptor. Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se țin în apă rece circa 10 minute, se trec prin jet de apă rece și se taie în bucăți de circa 2—3 cm. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă circa 15 minute, se îndepărtează lichidul și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Cînd fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovii, țelina și ceapa și se continuă fierberea. Se adaugă sare, costiță afumată și se fierb circa 20 minute. Se adaugă macaroanele fierte separat, usturoi, piper măcinat, pastă de tomate și sare. Se fierb împreună 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte

b. SUPE DIN LEGUME ŞI OASE

261. SUPĂ BULION CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ulei	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,200	**400 g**
— făină	kg	0,050	
— orez	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	3,500	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pasta de tomate se diluează cu 400 g supă. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe în apă şi se trece sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu făina dizolvată, pasta de tomate, orez, ulei, sare. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă zahăr.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

262. SUPĂ CU CARTOFI ŞI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel verde rădăcină	kg	0,200	
— păstîrnac	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— roşii	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,400	
sau smîntînă	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie cuburi. Ciupercile se curăţă, se spală şi se taie lame. Ceapa se curăţă, se spală şi se opăreşte. Morcovii, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie felii. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii rotunde. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în ulei şi 200 g supă de oase şi se fierb cu supa de oase, împreună cu cartofi, ciuperci, piper şi sare circa 30 minute. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă roşii, pastă de tomate, făina dizolvată în iaurt sau smîntînă şi amestecată cu gălbenuşurile de ou şi puţină supă. Se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

263. SUPĂ CU CHIMEN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	4,000	
— unt	kg	0,050	**400 g**
— făină	kg	0,150	
— pîine albă	kg	0,300	
— chimen	kg	0,025	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Chimenul se usucă și se macină. Făina se cerne. Pîinea se taie în cuburi, care se stropesc cu 25 g unt topit și se rumenesc la cuptor. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă făina dizolvată în apă rece și se continuă fierberea circa 15 minute. Se adaugă chimen, boia de ardei, sare și se continuă fierberea 5 minute. Cînd se retrage vasul de pe foc, se adaugă unt la suprafață pentru a împiedica formarea crustei.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte, cu crutoane.

264. SUPĂ CU CIUPERCI ȘI GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	**400 g**
— supă de oase *)	kg	3,300	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei împreună cu boia de ardei, piper și se fierb în supa de oase. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă, din care cu ajutorul unei linguriță se formează găluște, care se fierb separat, în supă de oase. Se trec prin jet de apă rece și se introduc în supa cu ciuperci. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă sau iaurt.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

265. SUPĂ CU CIUPERCI ȘI OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	0,450	400 g
sau conservă	kg	0,225	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	
— supă de oase *)	kg	3,500	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei. Supa de oase se fierbe, se adaugă ciuperci. Se prepară o compoziție formată din făină, smîntînă, boia de ardei și sare, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări și se adaugă în supa cu ciuperci, împreună cu orezul. Se fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

266. SUPĂ CU CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	1,600	400 g
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— lapte	l	0,300	
— făină	kg	0,050	
— orez	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	2,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală și se ține în apă cu sare. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu conopida. Din făină, ulei, lapte rece și smîntînă se prepară o compoziție care se adaugă la supa de oase, amestecîndu-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Cînd conopida este aproape fiartă, se adaugă orez, piper, sare și se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

267. SUPĂ CU FIDEA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *	kg	3,500	400 g
— fidea	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fideaua se rupe, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se răcește 15 minute, adăugîndu-se apă rece și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se pune la fiert. Fideaua se scurge de apă și se introduce în supa de oase, la care se adaugă piper și sare. Se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

268. SUPĂ CU GĂLUȘTE DIN GRIȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	3,500	
— griș	kg	0,300	**400 g**
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Găluștele se prepară astfel : albușurile se bat bine cu telul într-un vas, se adaugă gălbenușurile și apoi, puțin cîte puțin, din cantitatea de griș, amestecînd continuu pînă se obține o compoziție omogenă. Se formează găluște cu linguriță și se adaugă într-un vas cu apă clocotită și sare. În timpul fierberii, vasul este acoperit cu capac și se adaugă puțină apă rece. După fierbere, găluștele se introduc în supa de oase fierbinte la care s-a adăugat piper boabe și sare.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

269. SUPĂ CU GULII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— gulii	kg	1,600	
— ulei	kg	0,050	**400 g**
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Guliile se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Guliile se fierb în supă de oase cu sare. Din făină dizolvată în supă rece, ulei, gălbenușuri de ou și smîntînă se prepară o compoziție, care se adaugă în supă și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă zahăr.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

270. SUPĂ CU MAZĂRE ȘI GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mazăre conservă	kg	0,700	400 g
— supă de oase *)	kg	3,000	
— unt	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— făină	kg	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,040	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu mazărea. Se adaugă unt, sare și 100 g făină dizolvată și se continuă fierberea circa 20 minute. Separat se pregătește compoziția pentru găluște, astfel: restul de făină se frămîntă cu ouă, sare și 75 ml apă pînă se obține o cocă de consistență potrivită. Din această cocă se taie bucăți mici de mărimea unei alune, care se fierb în apă circa 20 minute. Cînd supa este gata, se adaugă zahăr.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

271. SUPĂ CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	3,500	400 g
— orez	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă orez, sare și piper și se fierb împreună 15 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

272. SUPĂ CU OUĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ulei *)	kg	0,050	400 g
sau untură	kg	0,050	
— ouă	kg	0,500	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase ***)	kg	3,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oțet 9°	l	0,025	
— iaurt **	kg	0,200	
sau smîntînă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.
**) numai cînd nu există iaurt.
***) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în apă rece, se înăbușă în ulei sau untură, se adaugă boia de ardei și se toarnă în supa de oase. Se fierbe circa 15 minute, se adaugă iaurt sau smîntînă, foi de dafin și oțet. Ouăle se sparg și se adaugă, unul cîte unul, în supă și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă sau iaurt, pătrunjel verde deasupra și cîte un ou la porție. Se servește fierbinte.

273. SUPĂ CU PRAZ (GERMANĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— praz	kg	1,700	
— cartofi	kg	0,300	
— iaurt	kg	0,400	**400 g**
— lapte	l	1,000	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă cartofi, piper și praz și se fierb circa 20 minute. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă în supă, treptat, făină dizolvată în lapte rece, sare și iaurt. Se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

274. SUPĂ CU PRAZ ȘI CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— praz	kg	1,700	
— cartofi	kg	0,800	**400 g**
— ulei	kg	0,075	
— pîine albă	kg	0,300	
— caşcaval	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— supă de oase *)	kg	3,500	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pîinea albă se taie felii subțiri, se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Caşcavalul se curăță și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Prazul se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă. Supa de oase se fierbe cu cartofi și prazul înăbuşit. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sare. Cînd supa este fiartă, se toarnă în boluri sau căni metalice, se adaugă piper, feliile de pîine și caşcaval ras deasupra. Se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol sau cană. Se servește fierbinte.

275. SUPĂ CU TĂIȚEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tăiței de casă *)	kg	0,350	
sau tăiței	kg	0,350	
— supă de oase *)	kg	3,500	**400 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase și tăițeii de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supa de oase și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

276. SUPĂ CU TĂIȚEI ȘI CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— supă de oase *)	kg	2,500	**400 g**
— tăiței de casă *)	kg	0,300	
sau tăiței	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— smîntînă **)	kg	0,100	
sau iaurt	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Supa de oase și tăițeii de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în supa de oase circa 15 minute. Tăițeii se fierb în apa clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supă, continuîndu-se fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, piper și sare și se toarnă în supă, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă sau iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

277. SUPĂ CU VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,200	**400 g**
— morcovi	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0,150	
sau iaurt	kg	0,300	
— fidea	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	2,000	
— sare	kg	0,020	

* numai cînd nu există iaurt.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță, se spală și se taie fîșii. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fîșii foarte înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Fideaua se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Varza, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă restul de supă, sare și se fierb împreună. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă fidea.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă sau iaurt deasupra. Se servește fierbinte.

278. SUPĂ DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,050	**400 g**
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— chimen	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— păstîrnac	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— iaurt **)	kg	0,400	
sau smîntînă	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Chimenul se usucă și se macină. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Varza se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Cartofii se introduc în supă de oase și se fierb. Cînd sînt fierți pe jumătate, se adaugă legumele înăbușite, boia de ardei, chimen, piper și sare, continuîndu-se fierberea. Se adaugă făina dizolvată în iaurt sau smîntînă, împreună cu gălbenușurile, pasta de tomate și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

279. SUPĂ DIN CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ceapă	kg	0,900	
— ulei	kg	0,100	**400 g**
— pîine albă	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,001	
— caşcaval	kg	0,250	
— supă de oase *)	kg	3,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pîinea albă se taie felii subțiri, care se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă de oase, se toarnă în supă, se adaugă piper și sare și se fierb împreună circa 10 minute. Se toarnă în boluri sau căni metalice, se așază feliile de pîine, se adaugă deasupra caşcaval ras și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

280. SUPĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	2,200	
— cartofi	kg	0,600	
— ceapă	kg	0,150	**400 g**
— morcovi	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— păstîrnac	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,200	
— mazăre conservă	kg	0,200	
— roșii	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— fidea	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie în cuburi mici. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală și se taie în bucăți lungi de circa 2 cm și late de circa 0,5 cm. Varza albă se curăță, se spală și se taie în fîșii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Mazărea conservă se scurge de apă și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fideaua se fierbe, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina, ceapa și ardeiul gras se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă supă de oase, piper și sare și se continuă fierberea. Cînd au fiert legumele pe jumătate, se adaugă cartofii. Înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă varză, mazăre, roșii, fidea, pastă de tomate și se mai fierb 15 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

281. SUPĂ DIN ROȘII CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	3,000	
sau conservă	kg	1,500	
— morcovi	kg	0,200	**400 g**
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— orez	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile proaspete se spală și se taie în sferturi. Țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată, supă de oase, sare și se fierb circa 30 minute. Se introduc roșii, ardei gras și se mai fierb circa 30 minute. Se pasează și se adaugă orez fiert, zahăr și se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

282. SUPĂ POLONEZĂ CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	3,000	
sau conservă	kg	1,500	
— zahăr	kg	0,030	400 g
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— țelină frunze	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— ardei gras	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile se spală și se zdrobesc. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Frunzele de țelină se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ardeii grași, roșiile și frunzele de țelină se fierb în supă. Cînd legumele sînt fierte, se pasează. Din ouă, făină, sare și puțină apă se prepară o compoziție care se toarnă cu un cornet din hîrtie sau poș cu doi, în supa care fierbe. Se fierbe circa 10 minute și se adaugă zahăr.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

283. SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU TĂIȚEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	3,000	400 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,075	
— păstîrnac	kg	0,075	
— ardei gras	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se oparește. Țelina rădăcină, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina, ardeiul și ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă supă și se fierb 30 minute. Se adaugă cartofii și se continuă fierberea încă 20 minute. Din făină, ouă, sare și puțină apă se pregătește coca de tăiței. Se lasă 10 minute, se întind foi subțiri, se lasă să se zvînte 5—10 minute, se rulează și se taie subțire. Tăițeii se scutură de făină și se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se introduc în supă. Se continuă fierberea circa 15 minute. Iaurtul sau smîntîna diluată cu puțină supă, se adaugă în momentul cînd se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

c. SUPE DIN LEGUME ŞI CARNE

284. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU PROFITEROL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— morcovi.	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	**400 g**
— păstîrnac	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	
Pentru profiterol			
— ulei	kg	0,050	
— apă	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără, se spală. Morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul şi ceapa se spală şi se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, ţelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se vor folosi la alte preparate (rasol, pilaf, salate). Separat, se prepară profiterolul : într-un vas se pune la fiert apă, ulei şi sare ; se adaugă făina şi se amestecă bine ; se retrage vasul de pe foc, se răceşte puţin compoziţia şi se adaugă treptat, ouăle, amestecînd continuu, pînă se obţine o pastă. Compoziţia se toarnă într-o tavă unsă cu ulei, cu ajutorul unui poş prevăzut cu un dui mic, în forme rotunde mici. Se coc la cuptor, la foc iute.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu profiterol (4—5 bucăţi pentru o porţie) şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

285. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU TĂIŢEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de găină fără cap şi picioare	kg	1,300	**400 g**
— tăiţei de casă *)	kg	0,500	
sau tăiţei	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,300	
— păstîrnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără şi se spală. Morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul şi ceapa se curăţă, se spală şi se crestează. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Tăiţeii de casă se prepară, folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ţelină, ceapă şi piper boabe. După fierbere, carnea şi legumele se scot în alt vas şi se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ş. a.). Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece şi se introduc în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

286. SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU ZDRENȚE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— păstîrnac	kg	0,150	**400 g**
— morcovi	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— carne de găină fără cap și picioare	kg	1,300	
— făină	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.). Din făină, ouă și supă se pregătește o compoziție mai groasă, care se toarnă, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș prevăzut cu dui, în supa fierbinte, formîndu-se zdrențe. Se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

287. SUPĂ POLONEZĂ DIN CARNE DE GĂINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,300	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150	**400 g**
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— carne de găină fără cap și picioare	kg	1,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,010	
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără și se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4,5 litri apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac și țelină. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Făina se amestecă cu ou, sare, ulei și se obține o compoziție uniformă, care se toarnă în supă cînd fierbe, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș cu dui. Se mai fierbe 10 minute.

Prezentarea și servirea

Se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

288. SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui fără cap și picioare	kg	1,300	**400 g**
— morcovi	kg	0,300	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— griș	kg	0,300	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Separat, se prepară găluște, astfel : se bat gălbenușurile într-un vas, se adaugă treptat griș, sare și albușurile bătute spumă, obținîndu-se o compoziție, din care se formează găluște cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

289. SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU PAI PARMEZAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— păstîrnac	kg	0,150	**400 g**
— morcovi	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	
— pai parmezan *)	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, ceapă și țelină, se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

290. SUPĂ DIN CARNE DE PUI (RASOL) CU TĂIȚEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,900	— **carne 60 g**
— tăiței de casă *	kg	0,400	— **supă 340 g**
sau tăiței	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,300	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tăițeii de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l de apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas, iar supa se strecoară. Carnea se porționează în 10 bucăți, care se introduc în supă. Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se țin 15 minute, se trec prin jet de apă rece și se introduc în supă.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu carne, tăiței și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

291. SUPĂ (RAGUT) DIN PASĂRE CU GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tacîmuri de pui	kg	0,900	
— pipote de pui și găină	kg	0,300	— **carne 70 g**
— țelină rădăcină	kg	0,100	— **supă 330 g**
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— făină	kg	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pipotele de pui se spală, se curăță și se opăresc. Tacîmurile de pui se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Tacîmurile și pipotele de pui se fierb în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă și piper. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă din care, cu ajutorul unei linguriță se formează găluște care se fierb separat în puțină supă. După fierbere se trec prin jet de apă rece și se adaugă în supă.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

292. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,850	400 g
— morcovi	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— brînză de vaci	kg	0,150	
— griș	kg	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— cașcaval	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță și se spală. Țelina, morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate se adaugă țelină, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, piper și se continuă fierberea. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ș. a.), iar supa se strecoară. Separat se prepară găluște, astfel : gălbenușurile se bat într-un vas, se adaugă treptat griș, brînză de vaci, cașcaval ras, sare și albușurile bătute spumă, obținîndu-se o compoziție din care se formează găluște, cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu puțină sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

293. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU PAI PARMEZAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de vită cu os	kg	1,200	400 g
— pai parmezan *)	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— păstîrnac	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se opărește și se îndepărtează apa. Țelina, morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol ș. a.), iar supa se strecoară și se păstrează caldă.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

294. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU RAVIOLI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,650	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,150	— ravioli 70 g — supă 330 g
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	
Pentru ravioli			
— carne de vită calitatea I	kg	0,200	
— făină	kg	0,300	
— ouă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, ceapă și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas. Separat se prepară ravioli, astfel: din făină, ouă (100 g) și puțină sare se face o cocă. Din carnea fiartă și răcită, 120 g se toacă cu mașina cu sita deasă și se amestecă cu 50 g ouă, sare și piper măcinat. Coca se întinde, se taie pătrate de 3—4 cm, care se umplu fiecare cu compoziția de carne și se împăturesc în formă de triunghi, presîndu-se bine marginile. Raviolii se fierb în apă clocotită cu sare, 15 minute. Cantitatea de carne rămasă și legumele se vor folosi la prepararea altor sortimente (rasol, pilaf ș. a.).

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cîte 2—3 ravioli la porție și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

295. SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU ZDRENȚE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,850	400 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,300	
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— făină	kg	0,200	
— piper boabe	kg	0,001	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, ceapa, se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară. Din făină, ouă, sare și puțină supă se pregătește o compoziție mai groasă, din care, cu ajutorul unui cornet din hîrtie pergament sau poș prevăzut cu dui mic, se toarnă în supa care fierbe, formîndu-se zdrențe. Se continuă fierberea, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

296. SUPĂ GULAŞ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,850	400 g
— ceapă	kg	0,300	
— cartofi	kg	0,800	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— chimen	kg	0,010	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă şi se spală. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie în jumătăţi. Cartofii se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Chimenul se usucă şi se macină. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea de vită se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă ceapa şi se continuă fierberea. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă cartofi. Carnea fiartă se scoate în alt vas şi se va folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ş. a.). Separat în ulei, se înăbuşă pastă de tomate diluată în 200 ml apă, boia de ardei, chimen şi se adaugă la supă. Din făină, ou şi sare se prepară o cocă din care cu ajutorul unei linguriţe, se formează găluşte care se fierb în supă.

Prezentarea şi servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

B. CONSOMEURI

297. CONSOME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,200	200 g
— oase de vită cu măduvă şi sită	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,250	
— păstîrnac, pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— ouă (3 albuşuri)	kg	0,075	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Oasele se taie în bucăţi, se opăresc şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Legumele se curăţă şi se spală ; jumătate din cantitate se taie în felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală şi se toacă cu maşina cu sită rară.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în circa 4—5 l apă cu sare. Se spumează, se adaugă legumele întregi şi se fierb 4—5 ore. Se răceşte, se degresează şi se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albuşurile de ou şi puţină apă rece şi se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii şi piper boabe. Se fierb 10—15 minute, se continuă fierberea la foc moderat, circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă şi se degresează din nou.

Prezentarea şi servirea

Consomeul se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă. Se serveşte fierbinte.

C. CREME

a. CREME DIN LEGUME ŞI OASE

298. CREMĂ DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,100	**200 g**
— făină	kg	0,025	
— lapte	l	0,200	
— pîine albă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Pîinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa şi cartofii se înăbuşă în 25 g margarină sau unt. Se adaugă supa de oase şi se fierb la foc moderat, amestecînd continuu, pentru a nu se prinde de vas. Cînd cartofii au fiert, se pasează. Se amestecă făina cu lapte, gălbenuşuri de ou şi sare, se adaugă la cremă şi se fierb încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăţi de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu crutoane de pîine albă. Se serveşte fierbinte.

299. CREMĂ DIN CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— conopidă	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,100	**200 g**
— făină	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Conopida se curăţă, se spală, se desface bucheţele mici şi se ţine în apă cu sare, circa 10 minute. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină sau unt cu puţină supă de oase. Bucheţelele de conopidă se fierb în supă. O parte din bucheţele se scot din supă şi se opresc pentru servit. În supa cu conopidă se adaugă ceapa înăbuşită şi se mai fierbe 5 minute. Se pasează. În crema obţinută, se adaugă gălbenuşurile amestecate cu făină şi lapte. Se fierbe încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăţi mici de margarină sau unt.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceaşcă, cu bucheţele de conopidă deasupra. Se serveşte fierbinte.

300. CREMĂ DIN DOVLECEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	0,750	**200 g**
sau conservă	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— mărar verde	kg	0,020	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală, se îndepărtează semințele (dacă sînt mari) și se taie cuburi. În cazul în care se folosesc dovlecei conservă, se îndepărtează lichidul și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Pîinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă dovlecei și supă de oase, se fierbe și se pasează. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte și făină, se adaugă la cremă și se fierb circa 10 minute. Se adaugă mărar verde și sare. Deasupra, se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, cu crutoane de pîine albă. Se servește fierbinte.

301. CREMĂ DIN FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	0,350	**200 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— făină	kg	0,025	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— pîine albă	kg	0,150	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță și se spală. Pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pîinea se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt cu puțină apă. Fasolea se fierbe în apă. Se scurge de apă și se fierbe în continuare în apă fierbinte cu sare. Se adaugă pătrunjel rădăcină, morcovi și ceapă, fierbîndu-se în continuare. Se trece prin sită și se amestecă cu supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la cremă, se amestecă continuu, se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt pentru evitarea crustei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în ceașcă, cu crutoane de pîine albă. Se servește fierbinte.

302. CREMĂ DIN GULII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— gulii	kg	0,800	200 g
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— pîine albă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Guliile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Pîinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu guliile. Morcovii și ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt și puțină supă și se adaugă în supă. Cînd legumele sînt fierte, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane de pîine albă. Se servește fierbinte.

303. CREMĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,200	200 g
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,600	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Pîinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii, țelina și ceapa. Cînd legumele sînt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, mazăre, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. În crema obținută se adaugă compoziția preparată din gălbenușuri, făină, lapte și sare, continuîndu-se fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane din pîine albă. Se servește fierbinte.

304. CREMĂ CU MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,150	
— margarină	kg	0,025	200 g
sau unt *)	kg	0,025	
— lapte	l	0,200	
— făină	kg	0,025	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, iar după 10 minute se scurg de apă, se trec prin jet de apă rece ; se taie în bucăți mici și se introduc în supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecîndu-se continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de unt sau margarină, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, ceaşcă sau supieră, cu caşcaval ras deasupra. Se servește fierbinte.

305. CREMĂ DIN MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mazăre conservă	kg	0,600	
— ceapă	kg	0,100	200 g
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pîinea albă se taie cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în margarină (25 g) sau unt, cu puțină supă. Se adaugă mazăre, supă de oase, sare, făină dizolvată și se fierb pînă ce mazărea este bine fiartă. Se trece prin pasoar, obținîndu-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecîndu-se continuu pentru a nu se tăia. Se adaugă bucăți mici de margarină(25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

306. CREMĂ DIN MORCOVI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,200	200 g
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtînd apa. Pîinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii și ceapa. Cînd legumele sînt fierte, se pasează. Crema obținută se mai fierbe circa 10 minute, adăugîndu-se compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se fierbe circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de pîine albă. Se servește fierbinte.

307. CREMĂ DIN OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,150	
sau arpacaș	kg	0,150	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	200 g
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— pîine albă	kg	0,150	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul (arpacașul) se alege de impurități și se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Pîinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane.

Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă orezul (arpacașul) și sare, se fierb circa 40 minute, se trece totul prin pasoar obținîndu-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecînd continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoare deasupra. Se servește fierbinte.

308. CREMĂ DIN SALATĂ VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată verde	kg	0,750	
— făină	kg	0,050	200 g
— ceapă	kg	0,100	
— lapte	l	0,200	
— pîine albă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,075	
sau unt **)	kg	0,075	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Pîinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Salata verde se opărește în apă clocotită cu sare și se răcește, scurgîndu-se de apă. Ceapa și salata se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă puțin cîte puțin, 500 g supă de oase, se fierb înăbușit 30 minute și se pasează peste restul de supă. Se continuă fierberea. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la supă și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de pîine albă. Se servește fierbinte.

309. CREMĂ DIN SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spanac	kg	0,600	
— ceapă	kg	0,100	200 g
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtînd apa. Pîinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită și se rumenesc la cuptor, obținîndu-se crutoane. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină și puțină supă. Se adaugă spanac, supă de oase, sare și se fierbe pînă spanacul este fiert. Se trece totul prin pasoar, obținîndu-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecîndu-se continuu. Se mai fierb 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

310. CREMĂ DIN ŢELINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ţelină rădăcină	kg	0,750	200 g
— ceapă	kg	0,100	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,075	
— pîine albă	kg	0,150	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ţelina se curăţă, se spală şi se taie felii. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii, se opăreşte şi se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Pîinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită şi se rumenesc la cuptor, obţinîndu-se crutoane. Laptele se fierbe şi se răceşte. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g margarină şi puţină supă. Se adaugă ţelină, supă de oase, sare şi se fierbe pînă ce ţelina este fiartă. Se trece totul prin pasoar, obţinîndu-se o cremă. Gălbenuşurile de ou se amestecă cu lapte, făină şi sare, se toarnă în cremă, amestecîndu-se continuu şi se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăţi mici de margarină (25 g), pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se serveşte fierbinte.

b. CREME DIN LEGUME ŞI CARNE

311. CREMĂ DIN CIUPERCI CU CARNE DE GĂINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne din găină fără cap şi picioare	kg	0,500	200 g
— ciuperci proaspete	kg	0,250	
sau conservă	kg	0,125	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,050	
— margarină	kg	0,050	
sau unt **)	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără şi se spală. Ceapa se curăţă, se spală şi jumătate din cantitate se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstîrnacul se spală şi se taie în sferturi pe lungime. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păstîrnac şi se mai fierb circa 20 minute. Ceapa tăiată mărunt şi jumătate din cantitatea de ciuperci se înăbuşă în 25 g margarină sau unt şi puţină supă de oase (200 g), se amestecă cu restul de supă de oase, continuîndu-se fierberea circa 15 minute. După ce legumele au fiert se pasează, iar carnea se dezosează şi se taie bucăţi mici. Gălbenuşurile se amestecă cu lapte, făină şi sare, se adaugă la crema obţinută, amestecînd continuu şi se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăţi mici de margarină sau unt (25 g).

Prezentarea şi servirea

Crema se prezintă în ceaşcă, bol sau supieră, cu bucăţi mici de carne şi ciuperci deasupra. Se serveşte fierbinte.

312. CREMĂ DIN CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,400	**200 g**
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— lapte	l	0,200	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu carnea de pui și sare, îndepărtînd spuma. Cînd carnea este fiartă, se scoate, se dezosează și se taie cuburi mici. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină, sare și se toarnă în supă, amestecînd continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu cuburi mici din carne de pui. Se servește fierbinte.

D. CIORBE

a. CIORBE DIN LEGUME

313. CIORBĂ BULGĂREASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ceapă	kg	0,250	
— roșii proaspete	kg	0,500	**400 g**
— cartofi	kg	,0500	
— ardei iute	kg	0,010	
— ulei	kg	0,050	
— fidea	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Roșiile se spală, se taie felii. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie mărunt. Fideaua se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Laptele se fierbe și se răcește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii, ceapa și ardeiul iute se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare, circa 3,5 l apă și se fierbe 20 minute. Se adaugă roșii, lapte și se continuă fierberea încă 20 minute. Înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă fidea și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

314. CIORBĂ CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,300	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— pastă tomate	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— borș *)	l	1,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— leuștean verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu sare. După 15—20 minute de fierbere, se adaugă cartofii, continuînd fierberea. Cînd cartofii sînt fierți, se adaugă pastă de tomate, ulei, boia de ardei și borș. Se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

315. CIORBĂ CU FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,150	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— usturoi	kg	0,020	
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— leuștean verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fiartă și se continuă fierberea. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, ulei și cimbru. Cînd ciorba este fiartă, se adaugă roșii, oțet, usturoi și sare. Se mai fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

316. CIORBĂ CU FASOLE BOABE ŞI COSTIŢĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	
— costiţă afumată	kg	0,250	**400 g**
— ceapă	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— tarhon verde	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,200	
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,075	
— păstîrnac rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurităţi, se spală şi se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, morcovii, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Costiţa afumată se taie cuburi mici. Tarhonul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Tarhonul se opăreşte. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuieşte cu alta fierbinte şi se continuă fierberea. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, pătrunjel şi păstîrnac rădăcină, ceapă, cimbru şi sare. Costiţa afumată se înăbuşă şi se adaugă la ciorbă împreună cu pasta de tomate, tarhon şi oţet, continuînd fierberea încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

317. CIORBĂ CU LOBODĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— lobodă	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,200	**400 g**
— ceapă verde	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— borş *)	l	1,500	
— ouă	kg	0,150	
— leuştean verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Morcovii, ceapa, ţelina şi ceapa verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Loboda se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie fîşii. Orezul se curăţă de impurităţi, se spală, se fierbe şi se răceşte în apă. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii şi ţelina se fierb în apă cu sare şi ulei (75 g). Cînd legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă ceapa verde şi loboda. Se continuă fierberea, adăugînd orez şi borş. Din două ouă şi ulei se prepară o omletă, care se taie bucăţi mici şi se adaugă la ciorbă. Se mai adaugă treptat un ou bătut, amestecînd continuu. Se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuştean verde.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte caldă.

318. CIORBĂ CU SALATĂ VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată verde	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,200	400 g
— făină	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— untură	kg	0,050	
— costiță afumată	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se fierbe în apă (3,5 l) cu sare. Cînd ceapa este aproape fiartă, se adaugă salata înăbușită în 40 g untură și 50 ml apă și costița înăbușită separat în 25 ml apă. Din smîntînă sau iaurt amestecate cu gălbenușurile de ou și făină se prepară o compoziție care se adaugă la ciorbă, continuînd fierberea circa 10 minute. Separat din albușuri și untură se prepară o omletă, se taie cuburi mici și se adaugă la ciorbă, împreună cu oțet. Se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

319. CIORBĂ CU URZICI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— urzici	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,150	400 g
— ceapă verde	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— borș *)	l	1,500	
— leuștean verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Urzicile se curăță, se spală bine în mai multe ape și se taie. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe, apoi se răcește cu apă. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Leuștеanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Morcovii, țelina și ceapa se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare și ulei. Cînd legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă urzici, ceapă verde și se continuă fierberea. La legumele fierte, se adaugă orez, borș și se mai fierb încă 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește caldă.

b. CIORBE DIN LEGUME ŞI OASE

320. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU LOBODĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— lobodă	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	**400 g**
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă verde	kg	0,200	
— tarhon verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— iaurt	kg	0,400	
sau smîntînă **)	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,050	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Loboda se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie fîşii. Ceapa, morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe. Tarhonul se spală, se opăreşte şi se taie mărunt. Ceapa verde şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ceapă şi ţelină înăbuşite în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă ceapă verde, orez şi lobodă. După 10 minute de fierbere, se adaugă oţet şi compoziţia formată din făină, gălbenuşuri şi smîntînă sau iaurt, împreună cu tarhon şi sare şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

321. CIORBĂ CU DOVLECEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— dovlecei proaspeţi	kg	1,600	
— ceapă	kk	0,200	**400 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— orez	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,050	
— morcovi	kg	0,200	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ţelina, morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Dovleceii se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se reţeta respectivă. Orezul se alege de impurităţi, se spală, se fierbe şi se trece sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ţelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină şi ceapă înăbuşite în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă orez, oţet, dovlecei şi compoziţia preparată din făină cu smîntînă sau iaurt. Se adaugă suc de lămîie, mărar şi sare şi se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

322. CIORBĂ CU DOVLECEI (Ă LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	1,600	
— ceapă	kg	0,200	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— supă de oase **)	kg	3,000	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există iaurt.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu țelină, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușită în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă dovlecei și orez și se continuă fierberea. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt. Se adaugă mărar verde, suc de lămîie și se mai fierbe circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

323. CIORBĂ CU DOVLECEI UMPLUȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,200	— **dovlecei umpluți 150 g**
— ceapă	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,025	— **ciorbă 250 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,025	
— carne de vită calitatea I	kg	0,450	
— supă de oase *)	kg	2,500	
— ulei	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,400	
sau smîntînă **)	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii (nu prea mari și apropiați între ei ca mărime) se spală, se curăță de coajă și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe jumătate din cantitate. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orezul fiert, albușurile de ou, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și ceapă. Dovleceii se umplu cu această compoziție, se așază într-o tavă cu ulei, se adaugă supă de oase (500 g) și se fierb înăbușit la cuptor. Se stropesc, din cînd în cînd, cu supă de oase. Ciorba se prepară astfel : în supa de oase strecurată, se fierb restul de ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel ră-

dăcină şi orezul rămas. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă sucul de lămîie şi o compoziţie formată din făină, gălbenuşuri, iaurt sau smîntînă şi puţină supă. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cîte un dovlecel umplut, cu mărar şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

324. CIORBĂ CU FASOLE VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole verde proaspătă	kg	1,200	
— ceapă	kg	0,200	**400 g**
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— mărar verde	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— oţet 9°	l	0,050	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea verde se curăţă, se spală în mai multe ape şi se taie în bucăţi mari. Morcovii şi ceapa se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu ceapă şi morcovi înăbuşiţi în ulei şi fasole verde. Cînd fasolea este aproape fiartă, se adaugă pastă de tomate, roşii, mărar verde şi făină dizolvată în 100 g supă de oase. Se fierb împreună circa 15 minute, iar spre sfîrşitul fierberii, se adaugă sare şi oţet.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

325. CIORBĂ CU PRAZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— praz	kg	1,200	
— ceapă	kg	0,200	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,100	
— leuştean verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— orez	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— păstîrnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Prazul se curăţă, se spală şi se taie rondele. Morcovii, ţelina, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă. Ardeii graşi se curăţă, se spală şi se taie fîşii.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ţelină, păstîrnac şi pătrunjel rădăcină, ardei gras, ceapă şi praz înăbuşite în ulei. Se adaugă orez şi compoziţia preparată din smîntînă sau iaurt cu făină şi se continuă fierberea. Se adaugă leuştean verde, suc de lămîie şi sare şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

326. CIORBĂ CU TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	**400 g**
— tarhon verde	kg	0,100	
— cartofi	kg	0,300	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— smîntînă **	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— orez	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,050	
— ardei gras	kg	0,150	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Tarhonul, mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, ardei grași și cartofi. Cînd legumele sînt fierte se adaugă orez, mărar, compoziția preparată din făină, gălbenușuri și smîntînă, tarhon, oțet și sare și se mai fierbe încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

327. CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	**400 g**
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel și păstîrnac rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt			
— supă de oase **)	kg	3,000	
— făină	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina, pătrunjelul și păstîrnacul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza se curăță, se spală și se taie careuri mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămîia se spală și se extrage sucul. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, pătrunjel, păstîrnac și ceapă, înăbușite în ulei și 200 g supă. Se adaugă varză, piper boabe. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate amestecată cu făină, suc de lămîie, sare și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă deasupra. Se servește fierbinte.

328. CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	**400 g**
— dovlecei proaspeți	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel și păstîrnac rădăcină	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă sau	kg	0,270	
conservată	kg	0,150	
— mazăre verde	kg	0,160	
sau conservă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— varză albă	kg	0,200	
— leuștean verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	
— borș *)	l	1,500	
— sare	kg	0,040	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul, țelina, pătrunjelul rădăcină și ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb ; cînd se folosesc conserve, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Varza și dovleceii se curăță și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul, păstîrnacul, țelina rădăcină, ceapa și ardeii se înăbușă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă în supa de oase împreună cu cartofi, varză și dovlecei. Cînd legumele sînt fierte se adaugă mazăre verde, fasole verde, roșii, pastă de tomate, borș și sare. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă leuștean verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

329. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	3,000	
— ceapă	kg	0,200	
— ardei iute	kg	0,025	**400 g**
— roșii proaspete	kg	0,500	
— cartofi	kg	0,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— lapte	l	0,300	
— oțet 9°	l	0,025	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— fasole verde conservă	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,150	
— varză albă	kg	0,100	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Varza se curăță, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Laptele se fierbe și se răcește. Ardeiul iute se spală. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, ceapă, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, cartofi, varză și ardei gras, înăbușite în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, boia, orez, roșii, lapte, sare, oțet și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte, cu ardei iute.

330. CIORBĂ UCRAINEANĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,600	
— sfeclă roșie	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— varză albă	kg	0,500	
— roșii proaspete	kg	0,800	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— lămîie, sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Sfecla, ardeii, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Varza se curăță, se spală și se taie fîșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu varză, morcovi, țelină și ceapă, înăbușite în ulei, sfeclă roșie, cartofi și ardei. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă roșii, suc de lămîie, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

c. CIORBE DIN LEGUME ȘI CARNE

331. CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de			— **carne**
berbec cu os	kg	1,100	**cu os 70 g**
— morcovi	kg	0,200	— **ciorbă**
— ceapă	kg	0,150	**330 g**
— cartofi	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,200	
— leuștean verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— borș *) sau	l	1,500	
sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de berbec se spală, se porționează, se opărește, se spală în două, trei ape reci. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri sau cuburi. Ardeiul gras, cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie în sferturi. Leușteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Carnea se pune la fiert în apă rece (circa 3,5 l) cu sare. Se îndepărtează spuma. Cînd carnea este fiartă pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, cartofi, ardei gras și se continuă fierberea. Se adaugă pastă de tomate, borș și roșii și se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

332. CIORBĂ DE CRAP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	— **pește 100 g**
— leuștean verde	kg	0,050	— **ciorbă 300 g**
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,800	
conserve	kg	0,400	
— borș *) sau	l	1,500	
sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Peștele fără cap și intestine se curăță, se spală și se porționează. Leușteanu și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

Tehnica preparării

Legumele tăiate (morcovi, ceapă, păstîrnac, pătrunjel) se fierb în apă clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă pastă de tomate și borș. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă bucățile de crap și se fierb împreună. Se spumează, se adaugă roșii și se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leuștean și o parte din pătrunjelul verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

333. CIORBĂ BĂNĂȚEANĂ CU CARNE DE IEPURE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure cu os	kg	1,300	
— morcovi	kg	0,350	— **carne cu os 90 g**
— ceapă	kg	0,200	— **ciorbă 310 g**
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— tarhon uscat	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— vin roșu	l	0,050	
— sînge de iepure	kg	0,100	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de iepure (de la gît, piept) se tranșează în cîte două bucăți la porție. Ceapa, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în 4 l apă cu sare, îndepărtîndu-se spuma. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă și se continuă fierberea. Cînd este aproape gata, se adaugă vin roșu amestecat cu sîngele de iepure, tarhon, cimbru, ulei și oțet. Se mai fierbe 5—10 minute, se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

334. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	0,850	— carne cu os 60 g
— ceapă verde	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	— ciorbă 340 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— tarhon verde	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— orez	kg	0,075	
— oțet 9°	l	0,050	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, ceapă înăbușite în ulei. Carnea fiartă se scoate separat, se porționează și se adaugă în ciorbă. Se continuă fierberea, adăugîndu-se ceapă verde, orez și compoziția din gălbenușuri, făina și smîntînă, împreună cu tarhon, oțet și sare și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

335. CIORBĂ CU CARNE DE MIEL (Á LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	0,850	— carne cu os 60 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	— ciorbă 340 g
— ceapă verde	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— orez	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de miel se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușite în ulei. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Se continuă fierberea, adăugîndu-se orez, ceapă verde și compoziția din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă mărar verde, suc de lămîie și sare și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

336. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÎNZAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de piept de mînzat cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g — ciorbă 340 g
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— tarhon verde	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă și se fierb împreună. Se adaugă orez, tarhon și compoziția formată din gălbenușuri, făină, smîntînă. După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

337. CIORBĂ CU CARNE DE MÎNZAT (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de piept de mînzat cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g — ciorbă 340 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de mînzat se spală și se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și țelină și se fierb circa 20 minute. Cînd carnea și legumele sînt fierte se adaugă orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă suc de lămîie, sare și mărar verde și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

338. CIORBĂ ŢĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÎNZAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,200	— carne
— ţelină rădăcină	kg	0,200	cu os 40 g
— ceapă	kg	0,200	— ciorbă
— cartofi	kg	0,500	360 g
— ardei gras	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— leuştean verde	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— carne de mînzat de calitate superioară (pulpă, spată)	kg	0,750	
— borş *)	l	1,500	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală şi se porţionează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, ţelina se curăţă, se spală şi se taie triunghiuri. Ardeii se curăţă, se spală şi se taie fîşii. Varza se curăţă şi se taie careuri. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Fasolea şi mazărea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 2 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac şi pătrunjel rădăcină, ţelină şi se fierb împreună. Se adaugă varză, ardei gras, cartofi şi se continuă fierberea. Cînd cartofii au fiert, se adaugă mazăre şi fasole conservă, pastă de tomate, borş, roşii, sare şi se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leuştean şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

339. CIORBĂ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	0,900	— carne
— morcovi	kg	0,300	cu os 60 g
— ţelină rădăcină	kg	0,200	— ciorbă
— ceapă	kg	0,200	340 g
— varză albă	kg	0,250	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— leuştean verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— cartofi	kg	0,400	
— borş *)	l	1,500	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără şi se spală. Morcovii, ţelina, ceapa, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşii proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Varza se curăţă şi se taie fîşii subţiri. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 2 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, ţelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, varză şi cartofi şi se fierb circa 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat şi se porţionează. Se adaugă pastă de tomate, roşii, borş, leuştean şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

340. CIORBĂ CU CARNE DE PUI (Á LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,900	— carne cu os 60 g
— morcovi	kg	0,200	— ciorbă 340 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— smîntînă *	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Mărarul verde se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și se fierb 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția formată din smîntînă sau iaurt, făină, sare și gălbenușuri și se fierb circa 10 minute. Se adaugă suc de lămîie și mărar verde și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

341. CIORBĂ CU CARNE DE PUI ȘI ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,900	— carne cu os 60 g
— roșii proaspete	kg	2,000	— ciorbă 340 g
sau conservă	kg	1,000	
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— leuștean verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Leușteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină și ceapă. Cînd carnea și legumele sînt fierte, se adaugă roșii și orez. Carnea se scoate separat și se porționează. Se continuă fierberea circa 10 minute. Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

342. CIORBĂ DIN MĂRUNȚAIE DE PUI (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pipote de pui	kg	0,300	
— tăcîmuri de pui (gît, aripi, spinare)	kg	0,900	— **mărunțaie 70 g**
— țelină rădăcină	kg	0,200	— **ciorbă 330 g**
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— smîntînă *	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0.400	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— supă de oase **)	kg	3,500	
— orez	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există iaurt.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărunțaiele de pui se curăță și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu mărunțaiele de pui, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină. Cînd mărunțaiele de pui și legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția din gălbenușuri, făină, smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute. Se adaugă suc de lămîie, mărar și sare și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

343. CIORBĂ DE POTROACE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tăcîmuri de pui (gît, aripi și spinare)	kg	0,900	— **mărunțaie 70 g**
— pipote de pui	kg	0,300	— **ciorbă 330 g**
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0.050	
— zeamă de varză	l	1,500	
— leuștean verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărunțaiele de pui se spală, se curăță și se opăresc. Ceapa, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Zeama de varză se fierbe și se strecoară. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă. Pasta de tomate se dilucază în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Mărunțaiele de pui se fierb în supă de oase cu sare și se spumează. Se adaugă legumele (ceapa, morcovi, țelină, păstîrnac și pătrunjel rădăcină) și se continuă fierberea. Cînd legumele și mărunțaiele de pui sînt aproape fierte se adaugă pasta de tomate, roșii, zeamă de varză și orez fiert. Se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă leușteanul verde și sare.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană. Se servește fierbinte.

344. CIORBĂ ŢĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui fără cap şi picioare	kg	0,900	
— morcovi	kg	0,200	— **carne cu os 60 g**
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	— **ciorbă 340 g**
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,150	
— varză albă	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— leuştean verde	kg	0,050	
— păstîrnac şi pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— fasole conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— borş *)	l	1,500	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără şi se spală. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Morcovii, ţelina, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie triunghiuri. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Varza se curăţă, se spală şi se taie careuri. Cartofii se spală se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăţă, se spală şi se taie fîşii. Mazărea şi fasolea conservă se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Borşul se fierbe şi se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, ţelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, ardei, cartofi şi varză şi se fierb împreună. Carnea fiartă se scoate, se porţionează, se introduce în ciorbă şi se continuă fierberea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole, roşii, borş, leuştean şi sare şi se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

345. CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară (pulpă, spată)	kg	0,700	— **carne 40 g**
— morcovi	kg	0,200	— **ciorbă 360 g**
— ceapă	kg	0,200	
— tarhon verde	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală şi se porţionează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi păstîrnacul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Tarhonul se curăţă, se spală, se opăreşte şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3,5 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină şi se fierb împreună. Cînd carnea şi legumele au fiert, se adaugă orez, tarhon şi compoziţia preparată din gălbenuşuri, făină şi smîntînă împreună cu oţet, sare şi se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

346. CIORBĂ CU CARNE DE PORC (Á LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g — ciorbă 360 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală și se porționează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă. Cînd carnea și legumele sînt aproape fierte se adaugă orez. compoziția din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt și se fierb 10 minute ; se adaugă suc de lămîie, mărar verde și sare și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

347. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară (pulpă, spată)	kg	0,700	— carne 40 g — ciorbă 360 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— leuștean verde	kg	0,050	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— borș *)	l	1,500	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie triunghiuri. Varza se curăță, se spală, și se taie careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fîșii. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă varză, morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună. Se continuă fierberea, adăugîndu-se cartofi și ardei gras. Se adaugă pastă de tomate, mazăre și fasole, roșii, borș, leuștean, sare și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

348. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ (Á LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,200	— carne 40 g
— morcovi	kg	0,200	— ciorbă 360 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— smîntînă *)	kg	0.200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0.075	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună. Se continuă fierberea, adăugînd orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smîntînă sau iaurt. Se adaugă mărar, suc de lămîie și sare și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

349. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— țelină rădăcină	kg	0,200	— carne 40 g
— morcovi	kg	0,300	— ciorbă 360 g
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,900	
— varză dulce	kg	0,250	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— borș *)	l	1,500	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— leuștean verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza dulce se curăță, se spală și se taie careuri. Pătrunjelul verde și leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare, se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstîrnac, ceapă, cartofi și varză. Cînd cartofii au fost fierți, se adaugă pastă de tomate, roșii, leuștean verde, borș și sare. Se fierb încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

350. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ŞI VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— varză albă	kg	1,300	
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	— carne 40 g
— morcovi	kg	0,150	— ciorbă 360 g
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,400	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,025	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită se spală şi se porţionează. Varza se curăţă, se spală şi se taie careuri mici. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Roşiile se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea de vită se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, varză, pastă de tomate, roşii, boia şi se fierb împreună. Din gălbenuşuri, făină şi iaurt se prepară o compoziţie, care se adaugă în ciorbă. Se continuă fierberea 10 minute, adăugîndu-se oţet şi sare.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte.

351. CIORBĂ CU PERIŞOARE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— perişoare 60 g
— supă de oase *)	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,200	— ciorbă 340 g
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	0,700	
sau conservă	kg	0,350	
— orez	kg	0,150	
— ouă	kg	0,050	
— borş *)	l	1,500	
— leuştean verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa, morcovii, ţelina, păstîrnacul şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu 100 g ceapă. Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se opăreşte (50 g). Borşul se fierbe şi se strecoară. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, ceapă, ţelină, păstîrnac şi pătrunjel rădăcină, circa 20 minute. Carnea tocată se amestecă cu ou, sare, orez opărit şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziţia obţinută se porţionează în perişoare care se rotunjesc şi se aşază pe un platou stropit cu apă. Perişoarele obţinute şi restul de orez se adaugă în ciorbă. Cînd perişoarele sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, roşii şi se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă borş şi leuştean verde şi se continuă fierberea încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

352. CIORBĂ CU PERIŞOARE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— orez	kg	0,150	— perişoare 60 g
— ceapă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,125	— ciorbă 340 g
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— supă de oase *)	kg	3,000	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă şi se spală ; 100 g ceapă se taie mărunt, iar restul se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa tăiată sferturi. Morcovii, ţelina rădăcină, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală ; 50 g se opăresc. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri de la 3 ouă. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

În supa de oase, se fierbe ceapă, morcovi, ţelină rădăcină, pătrunjel rădăcină şi păstîrnac. În carnea tocată se adaugă 1 ou (50 g), sare, pătrunjel verde şi orezul opărit. Se amestecă pentru omogenizarea compoziţiei şi se porţionează în perişoare, care se rotunjesc şi se aşază pe un platou stropit cu apă. Cînd legumele sînt fierte pe jumătate, se adaugă restul de orez, perişoarele şi se mai fierb circa 20 minute. Se prepară o compoziţie din făină amestecată cu smîntînă sau iaurt şi 3 gălbenuşuri de ou şi se adaugă în ciorbă. Se fierb circa 10 minute, se adaugă suc de lămîie şi mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se serveşte fierbinte.

533. CIORBĂ CU PERIŞOARE SPECIALE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,500	
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— perişoare 60 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— ciorbă 340 g
— ceapă	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,200	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— leuştean verde	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— orez	kg	0,050	
— borş *)	l	1,500	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită şi porc se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se opăreşte. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Leuşteanul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul şi ţelina se curăţă, se spală, se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară. Supa de oase se prepară, folosindu-se reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, jumătate din cantitatea de ceapă şi pătrunjel verde. Compoziţia obţinută se împarte în cîte 4—6 perişoare la o porţie, fiecare se rotunjesc şi se aşază pe un platou stropit cu apă. În supa de oase se fierb : morcovi, ţelină, păstîrnac şi pătrunjel rădăcină. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă perişoarele, iar după 15 minute, orez, pastă de tomate, roşii, sare, borş şi leuştean. Se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu cîte 4—6 perişoare la o porţie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

354. CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I superioară (pulpă, spată)	kg	0,750	— carne 40 g
— morcovi	kg	0,200	— ciorbă 360 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,100	
— varză albă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,100	
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— borș *)	l	1,500	
— leuștean verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Varza se curăță și se taie careuri. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează, în 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se spală.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, și se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă, varză, cartofi și ardei) și se fierb împreună. Cînd legumele și carnea sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii, mazăre și fasole conservă, borș și sare. Se mai fierb circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

355. CIORBĂ DE BURTĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— amestec pentru ciorbă de burtă	kg	2,500	
— morcovi	kg	0,150	— burtă 100 g
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— ciorbă 300 g
— usturoi	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,002	
— iaurt*)	kg	0,500	
sau smîntînă	kg	0,250	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— făină	kg	0,075	
— oțet 9°	l	0,070	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Amestecul pentru ciorbă de burtă se opărește și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie în două sau patru, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie în două. Usturoiul se curăță, se spală ; 50 g se lasă întreg, iar 50 g se zdrobește. Gogoșarii roșii în oțet se taie fîșii lungi.

Tehnica preparării

Amestecul pentru ciorba de burtă se fierbe, circa 6 ore în 8 litri de apă, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină rădăcină, piper, usturoi întreg și sare. După fierbere, carnea se taie fîșii subțiri, lungi de circa 5 cm. Zeama se strecoară și se toarnă peste carne. Separat, se amestecă făina cu iaurt sau smîntînă, gălbenușuri și se toarnă treptat în ciorbă, amestecînd continuu. Se adaugă oțet, gogoșari și usturoiul zdrobit amestecat cu 200 g zeamă de la ciorbă și strecurat. Se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

E. BORŞURI

a. BORŞURI DIN LEGUME

356. BORŞ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	**400 g**
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,001	
— leuștean verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,150	
— borș *)	l	1,500	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Se fierbe în apă, îndepărtîndu-se apa după 10—15 minute de fierbere, se adaugă apă fierbinte și se continuă fierberea. Morcovii, ceapa, țelina și ardeii se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Cînd fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină și ceapă înăbușite în ulei, ardei, cimbru și foi de dafin. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea încă 10 minute, se adaugă borșul, leușteanul și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

b. BORŞURI DIN LEGUME ŞI CARNE

357. BORŞ CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	0,850	
— ceapă	kg	0,200	— **carne cu os 60 g**
— ceapă verde	kg	0,200	— **borș 340 g**
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,050	
— borș *)	l	1,500	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— leuștean verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de miel se porționează, se opărește și se spală cu apă rece. Ceapa uscată și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Morcovii și țelina se fierb în apă cu sare. Se adaugă ceapă și se fierb împreună. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă borș, ceapă verde, ulei și se mai fierb circa 5 minute. Se scot morcovii și țelina. Se adaugă leuștean și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

358. BORŞ DIN CAP DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ceapă	kg	0,300	
— cap de miel (5 buc.)	kg	2,000	— **cap de miel 150 g**
— morcovi	kg	0,250	— **borş 300 g**
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă verde	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— leuştean verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— borş *)	l	1,500	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Capetele de miel se curăţă, se spală şi se ţin în apă circa 2 ore pentru a se elimina sîngele, schimbîndu-se apa. Ceapa, morcovii, ţelina şi ceapa verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Morcovii, ţelina şi ceapa se fierb în apă (circa 2 l) cu sare. După circa 30 minute, se adaugă capetele de miel şi se spumează; cînd au fiert, se scot separat şi se păstrează la cald. Ceapa verde se înăbuşă în ulei şi se adaugă împreună cu borş, leuştean verde şi sare peste legumele fierte.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra şi cîte o jumătate de cap de miel la o porţie, în borş sau separat. Se serveşte fierbinte.

359. BORŞ MOLDOVENESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,200	— **carne 40 g**
— ţelină rădăcină	kg	0,150	— **borş 360 g**
— morcovi	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— păstîrnac	kg	0,100	
— castraveţi muraţi	kg	0,300	
— borş *)	l	1,500	
— leuştean verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă de pieliţe, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară. Morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină şi păstîrnacul se curăţă, se spală şi se taie fîşii înguste. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Castraveţii muraţi se spală, se curăţă de coajă şi seminţe, se taie fîşii şi se opăresc.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se fierb în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele (ceapă, ţelină, morcovi, pătrunjel rădăcină şi păstîrnac) şi castraveţii muraţi. Cînd legumele şi carnea sînt fierte, se adaugă borş şi se continuă fierberea circa 10 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă leuştean verde şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

360. BORŞ PESCĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— capete şi cozi de peşte	kg	1,400	
— morcovi	kg	0,200	— **cap şi cozi de peşte 100 g**
— ceapă	kg	0,200	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	— **borş 300 g**
— leuştean verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— borş *)	l	1,500	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină şi păstîrnac	kg	0,100	
— roşii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Capetele şi cozile de peşte se curăţă, se spală. Se scot osul amar şi urechile. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul, ţelina şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară. Leuşteanul, mărarul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

Tehnica preparării

Morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul şi ceapa se fierb în apă clocotită cu sare. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă pasta de tomate şi borş. După circa 5 minute de fierbere, se adaugă capetele şi cozile de peşte şi se continuă fierberea. Se adaugă roşii, mărar verde, leuştean verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi sare.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

361. BORŞ POLONEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	0,900	— **carne cu os 60 g**
— sfeclă roşie	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,300	— **borş 340 g**
— cartofi	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— costiţă afumată	kg	0,100	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ulei	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— oţet 9°	l	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără, se spală şi se porţionează. Sfecla, morcovii, varza albă se curăţă, se spală şi se taie fîşii subţiri. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Ceapa şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Costiţa se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă (4 l) cu sare şi se spumează. Se adaugă sfeclă, varză, morcovi, ceapă, cartofi, foi de dafin şi piper. Cînd carnea şi legumele sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, costiţă înăbuşită în ulei şi oţet. Se continuă fierberea circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

362. BORŞ RUSESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— morcovi	kg	0,300	— carne 40 g
— ceapă	kg	0,200	— borş 360 g
— varză dulce	kg	0,400	
— sfeclă roşie	kg	0,400	
— cartofi	kg	0,500	
— leuştean verde	kg	0,050	
— ţelină rădăcină	kg	0,150	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ardei gras	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— borş **)	l	1,500	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită se spală, se curăţă de pieliţe şi se porţionează. Morcovii, ţelina, sfecla roşie, varza, ardeii graşi şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie fîşii. Cartofii se spală, se curăţă şi se taie cuburi. Roşiile proaspete se curăţă, se spală şi se taie felii. Sfecla roşie se fierbe în borş (500 ml) pentru a-şi menţine culoarea. Borşul se fierbe şi se strecoară. Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare şi se spumează. Morcovii, ţelina, ceapa, varza şi ardeii graşi se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Cînd carnea este pe jumătate fiartă se adaugă legumele înăbuşite şi cartofii. Se adaugă roşii, sfeclă şi borş şi se continuă fierberea circa 10 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă leuştean, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi sare.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smîntînă şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

363. BORŞ RUSESC CU RINICHI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— rinichi de vită	kg	0,800	
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,200	400 g
— cartofi	kg	0,400	
— castraveţi muraţi	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— făină	kg	0,025	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— oţet 9°	l	0,050	
— borş *)	l	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau reţetele respective.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăţi, pe lungime, se curăţă de capsule, se ţin în apă cu oţet 10 minunte, se opăresc, se răcesc cu apă rece şi se taie în fîşii subţiri. Castraveţii se spală, se curăţă de coajă şi se taie fîşii subţiri. Morcovii, ceapa, ţelina se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară. Cartofii se spală, se curăţă şi se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Făina se cerne. Supa de oase şi borşul se prepară, folosind reţetele respective.

Tehnica preparării

Rinichii opăriţi se fierb în apă (circa 1 l) cu sare şi foi de dafin şi se spumează. Morcovii, ţelina şi ceapa se înăbuşă într-ulei cu 100 ml apă. Supa de oase se fierbe, se adaugă legumele înăbuşite, castraveţi şi cartofi, continuîndu-se fierberea. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă borş, sare şi rinichii. Din făină, gălbenuşuri, smîntînă şi puţină supă se prepară o compoziţie care se adaugă la borş şi se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

364. BORŞ RUSESC CU SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,150	— carne 40 g
— spanac	kg	1,000	— borş 360 g
— morcovi	kg	0,250	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă verde	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— sfeclă roşie	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ulei	kg	0,100	
— borş *)	l	1,500	
— smîntînă **)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.
**) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă de pieliţe, se spală şi se porţionează. Ceapa şi ceapa verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Morcovii, ţelina şi sfecla se curăţă, se spală şi se trec prin răzătoare. Spanacul se curăţă, se spală în mai multe ape, se opăreşte şi se taie. Cartofii se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie sferturi. Mărarul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe şi se strecoară

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează. Cînd carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, ţelină, ceapă) înăbuşite în ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte se adaugă cartofi, sfeclă roşie, ceapă verde, spanac şi se mai fierb împreună 10 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă roşii, borş şi jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu smîntînă, pătrunjel şi mărar verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

365. BORŞ CU SFECLĂ ŞI CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— sfeclă roşie	kg	1,200	— carne 40 g
— ceapă	kg	0,250	— borş 360 g
— morcovi	kg	0,200	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,200	
— borş *)	l	1,500	
— sare	kg	0,040	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă de pieliţe, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Sfecla se curăţă de coajă şi se spală; 1 kg se taie fîşii înguste, iar 200 g sfeclă se rade fin. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se taie în fîşii foarte înguste. Borşul se fierbe şi se strecoară.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare şi se spumează. Cînd carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, ţelină şi se continuă fierberea. Separat, se înăbuşă în ulei sfecla tăiată fîşii foarte înguste, se adaugă peste legume şi carne. Din sfecla rasă se extrage sucul. Cînd au fiert carnea şi legumele, se adaugă borşul. Se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Borşul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu iaurt deasupra şi 2—3 picături din sucul de sfeclă. Se serveşte fierbinte.

366. BORŞ UCRAINEAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,750	
— sfeclă roșie	kg	0,400	**— carne 40 g**
— varză dulce	kg	0,500	**— borș 360 g**
— ceapă	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,600	
— ardei gras	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— borș **)	l	1,500	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se porționează. Sfecla, morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii înguste. Varza se curăță, se spală și se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Sfecla se fierbe în borș (500 ml), pentru a-și menține culoarea.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Legumele (varză, ceapă, țelină, morcovi, cartofi, ardei) se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele înăbușite. Se adaugă roșii, sfeclă, borș, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde și smîntînă sau iaurt deasupra. Se servește fierbinte.

A. MÎNCĂRURI DIN LEGUME

a. PREPARATE DIN LEGUME

367. ANDIVE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— andive	kg	2,000	200 g
— unt	kg	0,075	
— sos de smîntînă *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru.

Tehnica preparării

Andivele se înăbușă în unt cu 150—200 ml apă și sare. Se adaugă sosul de smîntînă și se continuă fierberea circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

368. ANDIVE SOTE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— andive	kg	2,000	200 g
— unt	kg	0,150	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conserve	kg	0,250	
— smîntînă	kg	0,400	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

Tehnica preparării

Andivele și ciupercile se introduc în apă cu sare și se fierb circa 20 minute. Se scot din apă, se înăbușă în unt și se adaugă smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

369. ARDEI UMPLUȚI CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ardei gras proaspăt (20 buc)	kg	1,800	– ardei 160 g
— ulei	kg	0,250	– sos 140 g
— orez	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,075	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală se spală și se curăță de cotor și semințe. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper și jumătate din cantitatea de zahăr, amestecînd continuu, pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu ardeii, se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) și apă (100 ml), se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Sosul se prepară din ulei (100 g), morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, cantitatea de ceapă rămasă, pastă de tomate, sare și zahăr, care se fierb separat într-un vas. După fierbere sosul se pasează și se adaugă peste ardei. Se introduc la cuptor, 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

370. BUDINCĂ DIN CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	1,500	
— margarină	kg	0,150	220 g
sau unt *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,200	
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Se lasă să se răcească în lichidul în care a fiert, se scurge și se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri, care se bat spumă.

Tehnica preparării

Din făina dizolvată cu lapte și 125 g unt sau margarină se prepară un sos. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, gălbenușuri, albușurile bătute spumă, conopidă, piper și se amestecă pentru uniformizarea compoziției. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așază compoziția obținută, turnîndu-se deasupra smîntîna. Se introduce în cuptor, circa 20 minute. După ce se răcește puțin se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

371. BUDINCĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— unt *	kg	0,150	
sau margarină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	**200 g**
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,250	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,330	
sau conservă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,050	
— conopidă	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	0,180	
sau conservă	kg	0,100	
— lapte	l	0,900	
— brînză trapist	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea și fasolea proaspătă se spală în mai multe ape reci și se fierb. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurge lichidul și se trec prin jet de apă rece. Morcovii se curăță, se spală, se fierb, se răcesc și se taie cuburi. Conopida se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe, se răcește și se desface în buchețele mici. Brînza trapist se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Din 150 g făină, 2 ouă și 300 ml lapte se prepară 8 foi de clătite, care se coc în tigaia unsă cu ulei. Din restul de făină, lapte, ouă, 100 g unt sau margarină și smîntînă se prepară un sos. După ce se răcește, se adaugă legumele (fasole verde, mazăre, conopidă, morcovi), brînza, pătrunjel verde, sare, piper și se omogenizează. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așază în straturi alternative foile de clătite și compoziția din legume. Deasupra se adaugă 25 g unt sau margarină și se introduce la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

372. BUDINCĂ DIN LEGUME CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,800	
— morcovi	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,100	**250 g**
— varză albă	kg	0,400	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— unt *)	kg	0,150	
sau margarină	kg	0,150	
— făină	kg	0,200	
— lapte	l	0,400	
— smîntînă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	
Pentru foi clătite			
— lapte	l	0,200	
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se oparește, se îndepărtează apa. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi. Varza se curăță, se spală, se taie mărunt, se fierbe și se îndepărtează apa. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se îndepărtează lichidul și se trece prin jet de apă rece. În cazul folosirii de mazăre conservă se îndepărtează lichidul, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Din făină, unt (125 g) sau margarină, lapte, sare se prepară un sos la care se adaugă ouăle și smîntîna. Sosul obținut se răcește și apoi se amestecă cu cartofi, ceapă, mazăre, țelină,

varză, morcovi, piper și 125 g caşcaval ras. Din 100 g făină, 200 g lapte, un ou, sare se pregătesc foi de clătite care se coc în tigaia unsă cu ulei. În tava unsă cu restul de unt se aşază foile de clătite, se adaugă legumele și sosul, se nivelează suprafața și se presară cu restul de caşcaval ras. Se introduce în cuptor, pînă se gratinează, apoi se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

373. BUDINCĂ DIN MORCOVI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	2,200	
— smîntînă	kg	0,200	**200 g**
— făină	kg	0,100	
— unt *)	kg	0,150	
sau margarină	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie felii subțiri. Se păstrează zeama de la fiertul morcovilor. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

În 100 g unt sau margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml zeamă de la morcovi și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, restul de zeamă de la morcovi și se fierbe. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se amestecă cu felii de morcovi, sare, smîntînă, gălbenușuri și albușuri bătute spumă. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină, se toarnă compoziția, se nivelează suprafața și se presară caşcaval ras și se adaugă unt topit sau margarină. Se introduce la cuptor, circa 15—20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

374. BUDINCĂ DIN SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spanac	kg	2,500	
— unt *)	kg	0,150	**220 g**
sau margarină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	
— lapte	l	1,000	
— pesmet	kg	0,125	
— ouă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,050	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se scurge, se limpezește cu apă rece, apoi se scurge și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

În 125 g unt sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cantitatea rămasă de lapte, spanac înăbușit în ulei și se fierb împreună circa 10 mi-

nute. Se adaugă gălbenușuri, sare, piper și se retrage vasul de pe foc. Compoziția se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă și caşcaval ras. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet, se toarnă compoziția de spanac, se nivelează suprafața și se introduce la cuptor 20—30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

375. CARTOFI CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	**260 g**
— smîntînă	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— unt *)	kg	0,150	
sau margarină	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,700	
— sare	kg	0,030	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g unt sau margarină. Separat, în 50 g unt sau margarină se înăbușă făina dizolvată cu 200 ml lapte, sare și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări ; se adaugă restul de lapte continuînd fierberea circa 20 minute. Se strecoară, se adaugă smîntînă, cartofi, ciuperci și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se servește cald.

376. CARTOFI CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	**250 g**
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— măsline	kg	0,200	
— vin	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper mărunt	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se opăresc. Pasta de tomate se diluează cu apă (50 ml).

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei împreună cu cartofii și 200 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper, măsline și apă necesară fierberii (circa 0,5 l) și se continuă fierberea, circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

377. CARTOFI CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	250 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— făină	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cartofi, boia de ardei, sare și apa necesară fierberii. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă mărar și smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

378. CARTOFI CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEȘTI)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,000	300 g
— făină	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— ceapă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— ulei	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,150	
— oțet 9°	l	0,010	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă. Se adaugă cartofi, sare, boia de ardei, foi de dafin, cantitatea de lichid necesar și se continuă fierberea. Cînd cartofii sînt aproape fierbinți, se adaugă făina dizolvată în apă, continuîndu-se fierberea. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smîntînă și oțet.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie .Se servește cald.

379. CARTOFI CU ȘUNCĂ GRATINAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă presată	kg	0,500	300 g
— ceapă	kg	0,250	
— castraveți murați	kg	0,400	
— muștar	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— cartofi	kg	1,800	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,500	
— smîntînă	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
sau margarină	kg	0,050	
— untură	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca presată se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, de semințe și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Făina se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g untură și 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în lapte, muștar, pastă de tomate și se fierb 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă șuncă, castraveți, cartofi, smîntînă, sare și piper. În tava

unsă cu untură se toarnă compoziția obținută, se nivelează, se adaugă deasupra caşcaval ras, bucățele de unt sau margarină și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald.

380. CARTOFI CU UNT ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,000	
— unt	kg	0,200	**260 g**
— smîntînă	kg	0,400	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare și se fierb, se scurg și se așază pe platou. Se adaugă unt topit și smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

381. CARTOFI FIERȚI CU UNT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	4,200	**320 g**
— unt	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

382. CARTOFI GRATINAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— făină	kg	0,100	**250 g**
— margarină *	kg	0,200	
sau unt	kg	0,200	
— lapte	l	0,400	
— ouă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

În margarină sau unt (150 g) încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte, sare, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 20—25 minute. Feliile de cartofi se amestecă cu sosul obținut, 100 g caşcaval, ouă și sare. În tava unsă cu 25 g margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așază compoziția, se nivelează suprafața și se adaugă restul de caşcaval și margarină sau unt. Se introduce la cuptor pentru gratinare. Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

383. CARTOFI GRATINAȚI CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— brînză de vaci	kg	0,500	300 g
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,600	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,150	
— unt *)	kg	0,200	
sau margarină	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă și se taie în felii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

În 100 g unt încălzit sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml. lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte, smîntînă, ouă și se continuă fierberea. Sosul obținut se amestecă cu cartofi, brînză de vaci și 50 g caşcaval. În tava unsă cu 50 g unt sau margarină se toarnă compoziția, se presară cu restul de caşcaval și se introduce în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se servește cald.

384. CARTOFI PARIZIENI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,800	
— ouă	kg	0,400	300 g
— făină	kg	0,150	
— unt *)	kg	0,175	
sau margarină	kg	0,175	
— smîntînă	kg	0,150	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,030	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 150 ml lapte, se adaugă în 50 g unt înfierbîntat sau margarină și se înăbușă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă și restul de lapte și se continuă fierberea pînă se formează sosul. Peste sos se adaugă cartofi, smîntînă, sare se fierb împreună. Se retrage vasul de pe foc. Jumătate din această compoziție se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt sau margarină, deasupra se adaugă felii de ou, restul compoziției de cartofi, unt sau margarină (75 g) și se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit sau margarină deasupra.

385. CARTOFI SURPRISĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— pateu din ficat *)	kg	0,300	**150 g**
— maioneză *)	kg	0,250	
— aspic *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,020	
— lămîie	kg	0,100	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,050	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă şi se fierb în coajă, se curăţă de coajă şi li se scoate miezul. Pătrunjelul verde se curăţă şi se spală. Lămîia se spală şi se taie rondele. Gogoşarii se curăţă de seminţe, se spală şi se taie în felii. Maioneza şi aspicul se prepară, folosind reţetele respective.

Tehnica preparării

Cartofii se umplu cu pateu din ficat şi se înnapează cu aspic.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din maioneză, gogoşari, frunze de pătrunjel verde şi rondele de lămîie. Se serveşte rece.

386. CARTOFI TIMPURII CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi timpurii	kg	2,500	
— sos de smîntînă *)	kg	1,000	**300 g**
— mărar verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se curăţă de coajă şi se spală. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Sosul de smîntînă se prepară, folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Cartofii se introduc în apă cu sare şi se fierb. Se scurg de apă, se aşază pe platou şi se toarnă deasupra sosul de smîntînă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

387. CARTOFI UMPLUŢI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— brînză telemea de oi	kg	0,400	**300 g**
— unt *)	kg	0,100	
sau margarină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— chimen	kg	0,001	
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

* numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb şi se curăţă de coajă. Se taie în două şi se scoate miezul. Brînza se spală şi se rade. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Chimenul se macină.

Tehnica preparării

Brînza se amestecă cu ouă, chimen, sare, boia, piper, unt sau margarină. Cu această compoziţie se umplu cartofii. În tava unsă cu ulei se aşază cartofii şi se introduc în cuptor 30 minute, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra şi pătrunjel verde. Se serveşte cald.

388. CARTOFI UMPLUȚI CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,500	
— brînză de vaci	kg	0,800	**250 g**
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— ulei	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,400	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se scoate miezul. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, sare și 200 g smîntînă. Cu această compoziție se umplu cartofii. Într-o tavă se așază cartofii, se toarnă deasupra ulei și 100 ml apă și se introduc în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

389. CARTOFI UMPLUȚI CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,200	
— ceapă	kg	0,050	**180 g**
— orez	kg	0,120	
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— smîntînă	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,100	
— făină	kg	0,400	
— caşcaval	kg	0,075	
— margarină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Orezul se curăță de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 250 ml apă, sare și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei. În margarina încălzită se adaugă făină dizolvată în circa 800 ml apă, smîntînă, sare ; se fierb 15 minute și se adaugă sucul de lămîie. Din orez, ceapă, piper, pătrunjel verde, miez de cartofi se prepară o compoziție cu care se umplu cartofii. În tava unsă cu 50 g ulei se așază cartofii umpluți, peste ei se toarnă sosul de smîntînă și caşcaval ras. Se introduce în cuptor și se gratinează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

390. CHIFTELE DIN CARTOFI CU SOS DE LĂMÎIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— făină	kg	0,200	— **chiftele (4–5 buc.) 100 g**
— ouă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	— **sos 30 g**
— ulei	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lapte	l	0,300	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtînd apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se toacă cu mașina, împreună cu cartofii. Se amestecă cu 75 g făină, ouă, piper, sare și pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 40 sau 50 bucăți egale, care se modelează cu 75 g făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Sosul de lămîie se prepară din suc de lămîie, făină dizolvată în lapte și sare, amestecîndu-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, iar sosul separat în sosieră. Se servește cald.

391. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU MAZĂRE SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,000	
— ouă	kg	0,150	— **chifteluțe (4 bucăți) 200 g**
— făină	kg	0,250	
— ulei	kg	0,150	— **mazăre sote 75 g**
— mazăre verde proaspătă	kg	1,150	
sau conservă	kg	0,700	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă ; se scurg, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se scurge de lichid. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii se frămîntă cu făină (200 g), ouă și se porționează în bucăți egale. Se modelează cu făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Mazărea se sotează în unt, se adaugă sare și zahăr.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald

392. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU PIREU DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,700	— **chifteluțe (4–5 buc.) 200 g**
— făină	kg	0,300	— **pireu de spanac 150 g**
— ulei	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	
— pireu de spanac *)	kg	1,500	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii se frământă cu 200 g făină, ceapă înăbușită, sare, piper, pătrunjel verde și ouă, obținîndu-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Fiecare bucată se modelează cu făină (100 g), în formă de chifteluțe care se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

393. CHIFTELUȚE DIN LEGUME CU PIREU DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	— **chifteluțe (3 bucăți) 180 g**
— morcovi	kg	0,400	— **spanac și sos 150 g**
— țelină rădăcină	kg	0,400	
— făină	kg	0,300	
— ulei	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pireu de spanac *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă și se curăță de coajă. Morcovii și țelina se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pireul de spanac se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii, morcovii și țelina se toacă cu mașina, se amestecă cu ceapă, sare, piper, ouă, obținîndu-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Bucățile se modelează cu făină, în formă de chifteluțe și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

394. CIULAMA CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	**260 g**
— făină	kg	0,300	
— lapte	l	1,800	
— sare	kg	0,020	
— margarină	kg	0,250	
sau unt *)	kg	0,250	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina se dizolvă în 300 ml lapte rece și se adaugă peste 100 g margarină topită sau unt topit, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, sare și se continuă fierberea 15—20 minute. Vasul se retrage de pe foc și peste compoziție se adaugă margarină topită (50 g) sau unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

395. CIUPERCI CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	**250 g**
— smîntînă	kg	0,300	
— margarină	kg	0,200	
sau unt *)	kg	0,200	
— făină	kg	0,300	
— lapte	l	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în margarină topită (100 g) sau unt, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci ,smîntînă, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

396. CONOPIDĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	
— făină	kg	0,100	**300 g**
— ceapă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,150	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Ceapa se înăbușă în untură sau ulei și 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, conopidă și se fierb 10—15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă smîntînă, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

397. CONOPIDĂ CU SOS REMULAD

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	250 g
— sos remulad *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă cu sare.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se adaugă sosul remulad.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

398. CONOPIDĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	— conopidă 150 g
— unt	kg	0,050	— sos 100 g
— sos de smîntînă *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Sosul de smîntînă se încălzește.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așază pe platou și se toarnă sosul de smîntînă deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

399. CONOPIDĂ CU UNT ȘI CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	190 g
— unt	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,225	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se ține în apă rece cu sare. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așază pe platou metalic, se stropește cu unt topit și se presară cu caşcaval ras. Se introduce în cuptor 5 minute.

Prezentarea și servirea

Produsul se prezintă pe platou. Se servește cald.

400. CONOPIDĂ GRATINATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	2,500	
— margarină	kg	0,175	200 g
sau unt *)	kg	0,175	
— făină	kg	0,175	
— lapte	l	0,600	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe. Făina se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în 150 g margarină topită sau unt, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte și se fierbe pînă se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușurile și sare. În tava unsă cu margarină sau unt, se toarnă jumătate din sosul obținut, peste care se așază un strat uniform de conopidă, se acoperă cu restul de sos și se presară cu caşcaval ras. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

401. CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	2,500	
— margarină	kg	0,200	250 g
sau unt *)	kg	0,200	
— făină	kg	0,175	
— lapte	l	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece și se taie lame.

Tehnica preparării

În 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb și se amestecă continuu, pînă se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă ouă și sare. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper și se amestecă. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu caşcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

402. CONOPIDĂ PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	200 g
— margarină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,250	
— făină	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,200	
— ouă	kg	0,300	
— ulei	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Pesmetul și făina se cern. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Conopida se porționează sub formă de pîrjoale, se adaugă piper și sare; se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu suc de lămîie și margarină deasupra. Se servește cald.

403. CONOPIDĂ POLONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	200 g
— margarină	kg	0,200	
sau unt *)	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe și se păstrează în apa în care s-a fiert. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Pesmetul se prăjește în unt, sau margarină. Conopida se scurge de apă, se așază pe platou și se presară pesmet prăjit deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

404. DOVLECEI CU CIMBRU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	3,500	300 g
— cimbru	kg	0,020	
— vin alb	l	0,150	
— caşcaval	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— margarină	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie bucăți lungi de circa 4—5 cm. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Dovleceii se înăbușă în margarină înfierbîntată, se scot separat într-un vas. În margarina rămasă se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, piper, cimbru, vin și apa necesară fierberii (circa 2 l). Se continuă fierberea 10—15 minute. Sosul obținut se adaugă peste dovlecei și deasupra se toarnă smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu caşcaval ras deasupra. Se servește cald.

405. DOVLECEI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	
sau conservă	kg	1,400	**200 g**
— făină	kg	0,150	
— unt	kg	0,150	
— lapte	l	0,700	
— smîntînă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi. Făina se cerne. Cînd se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se îndepărtează lichidul de fierbere, se răcesc cu apă rece și se scurg. Făina dizolvată în lapte (300 ml) se înăbușă în 100 g unt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte și se continuă fierberea. În sosul obținut se adaugă dovlecei, sare și se fierb încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smîntîna.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

406. DOVLECEI CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEȘTI)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	3,000	
sau conservă	kg	2,100	**300 g**
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,150	
— mărar verde	kg	0,030	
— oțet 9°	l	0,020	
— sare	kg	0,030	
— zahăr	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi. Cînd se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Dovleceii se înăbușă în ulei și apă (150 ml), se scot pe un platou, iar în uleiul rămas se înăbușă ceapă și făină dizolvată în 200 ml apă; se adaugă apa necesară fierberii (circa 2 l) și se continuă fierberea 10 minute. Peste sosul obținut se adaugă dovlecei, zahăr, oțet și sare continuînd fierberea încă 10—15 minute. La sfîrșitul fierberii se adaugă smîntînă și se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

407. DOVLECEI CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	250 g
sau conservă	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— arpagic	kg	0,400	
— mărar verde	kg	0,040	
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie bucăți lungi de 5—6 cm. Cînd se folosesc dovleceii conservă, se scurg de lichid și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Arpagicul se spală, se opărește, se curăță și se spală cu apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, dovlecei și se continuă înăbușirea 5—10 minute, adăugîndu-se circa 2 l apă fiartă. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă în vasul cu dovlecei și se fierb împreună. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă suc de lămîie, sare și mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

408. DOVLECEI CU UNT ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	200 g
sau conservă	kg	1,400	
— smîntînă	kg	0,400	
— unt	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie cuburi. Dovleceii conservă se scurg de lichid și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se așază pe platou, se adaugă sare, unt topit și smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

409. DOVLECEI GRATINAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	2,200	200 g
sau conservă	kg	1,500	
— făină	kg	0,150	
— mărar verde	kg	0,030	
— ouă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— lapte	l	1,000	
— margarină	kg	0,200	
sau unt *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți, se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de apă. Cînd se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în lapte (100 ml) se înăbuşă cu margarină sau unt (175 g), se adaugă restul de lapte, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări şi se fierbe circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, sare, dovlecei, mărar verde, smîntînă şi jumătate din cantitatea de caşcaval ras. Se amestecă pentru uniformizare. În tava unsă cu margarină sau unt (25 g) se aşază compoziţia de dovlecei, se nivelează, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

410. FASOLE BĂTUTĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole boabe	kg	0,800	
— ulei	kg	0,200	**200 g**
— ceapă	kg	0,800	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurităţi, se spală şi se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii (peştişori). Usturoiul se curăţă, se pisează cu sare, se adaugă puţină apă fiartă sau supă şi se strecoară.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote, se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare şi se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească şi se toacă cu maşina cu sită deasă sau se bate la robot, obţinîndu-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, ulei (100 g) şi se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjeşte în ulei (100 g) pînă ce capătă o culoare galben auriu.

Prezentarea şi servirea

Fasolea bătută se toarnă cu poşul prevăzut cu şpriţ, pe platou sau farfurie, cu ceapă prăjită deasupra. Se serveşte rece.

411. FASOLE VERDE CU SMÎNTÎNĂ (ARDELENEASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole verde proaspătă	kg	1,800	
sau conservă	kg	1,000	**250 g**
— ulei	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,025	
— zahăr	kg	0,010	
— smîntînă	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,020	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăţă, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge şi se păstrează lichidul de fierbere. Cînd se foloseşte fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml de lichid în care a fiert fasolea, se adaugă boia şi făină dizolvată în 200 ml din acelaşi lichid rece şi se fierb 15 minute. Se adaugă fasolea, zahăr, oţet şi sare, continuînd fierberea 10 minute. Se retrage vasul de pe foc şi se adaugă smîntînă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

412. FASOLE VERDE CU UNT ŞI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— fasole verde proaspătă	kg	2,500	
sau conservă	kg	1,400	**250 g**
— smîntînă	kg	0,400	
— unt	kg	0,200	
— făină	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fasolea verde proaspătă, se curăţă, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge şi se păstrează lichidul. Cînd se foloseşte fasole conservă, se scurge de lichid. Mărarul verde se curăţă şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fasolea se înăbuşă în unt, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă şi lichidul rămas de la fierberea fasolii. Se continuă fierberea 5—10 minute. Se adaugă smîntînă, mărar, se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald.

413. FRIGANELE CU MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— mazăre verde proaspătă	kg	1,650	
conservă	kg	1,000	**— mazăre**
— unt	kg	0,150	**90 g**
— zahăr	kg	0,050	**— friganele**
— lapte	l	0,300	**50 g**
— pîine albă	kg	0,400	
— ouă	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se curăţă de coajă, se taie felii. Mazărea proaspătă se curăţă, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe şi se scurge. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge lichidul şi se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat cu telul.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbuşă în unt cu 100 ml apă, se adaugă sare, zahăr şi jumătate din cantitatea de mărar verde, continuîndu-se fierberea. Feliile de pîine se înmoaie în lapte, se storc puţin, se trec prin ou cu sare, se frig în ulei înfierbîntat.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

414. GĂLUŞTE DIN GRIŞ CU PIREU DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— lapte	l	0,700	
— griş	kg	0,250	
— ouă	kg	0,200	**— găluşte**
— pireu de spanac *)	kg	1,000	**120 g — pireu**
— unt	kg	0,100	**100 g**
— sare	kg	0,010	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Grişul se fierbe în lapte, amestecînd continuu. Se retrage vasul de pe foc, se răceşte puţin, se adaugă ouă, amestecînd pentru omogenizare. Din această compoziţie, se ia cu lingura şi se formează găluşte, care se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită şi sare.

Prepararea şi servirea

Găluştele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

415. GHIVECI DE LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,400	300 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,300	
— ghiveci conservă	kg	0,400	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— fasole verde conservă	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii în bulion	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se taie careuri. *Varza se spală, se curăță de frunzele* depreciate și cotor și se taie mai mare. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu apă. În ordinea timpului de fierbere, se înăbușă legumele (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină). Se adaugă cartofi, ardei gras, varză și se lasă în continuare la înăbușit. Se adaugă apa necesară fierberii (circa 1 l) și se continuă fierberea înăbușit, pînă se fierb cartofii. Se adaugă pastă de tomate, legumele conservate (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia, vin și se amestecă. Deasupra se așază roșiile în bulion și se introduce vasul la cuptor circa 15 minute pentru a se rumeni.

Prepararea și servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

416. GHIVECI DIN LEGUME (DE TOAMNĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,250	300 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— conopidă	kg	0,200	
— varză albă	kg	0,400	
— vinete	kg	0,400	
— fasole verde	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— mazăre verde conservă	kg	0,300	
— ardei gras	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Conopida se desface în buchețele, se spală și se ține în apă cu sare circa 15 minute. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; 300 g se taie felii, iar 200 g rondele. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă ; cartofi, vinete, varză, fasole verde și conopidă. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare și se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roșii rondele și se introduce la cuptor, iar spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

417. GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE (DE VARĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,400	**300 g**
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,300	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,300	
— fasole verde	kg	0,500	
— dovlecei	kg	0,300	
— vinete	kg	0,400	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă pătrunjelul rădăcină, dovleceii și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii ; 200 g roșii se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina rădăcină și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu apă (200 ml). Cînd legumele sînt înăbușite pe jumătate, se adaugă : cartofi, vinete, varză, dovlecei și fasole verde. După 15 minute se mai adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat și sare și se continuă fierberea urmărindu-se să nu se prindă de vas. Deasupra se așază roșii rondele și se introduce la cuptor, iar spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

418. GULAȘ VEGETARIAN (BULGĂRESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	
— untură sau	kg	0,200	
ulei *)	kg	0,200	**320 g**
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,400	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— vinete	kg	0,600	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— lapte	l	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, jumătate din cantitate se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Restul de cartofi, se curăță de coajă, se spală și se taie felii rotunde. Morcovii se curăță, se spală și se taie fîșii foarte înguste. Țelina se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie fîșii înguste și restul se taie felii rotunde. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. În cazul folosirii conservelor de ciuperci, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Vinetele se spală, se curăță și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu sare și lapte obținîndu-se un pireu. Cartofii și țelina tăiate în felii rotunde se înăbușă în 75 g untură sau ulei. Ceapa, morcovii, vinetele, ciupercile și țelina tăiate felii, se înăbușă în restul de untură sau ulei cu 100 ml apă și se amestecă cu cartofii și țelina înăbușite, roșii, sare și pătrunjel verde. Se adaugă circa 750 ml apă și se fierbe 30 minute.

Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi și rondele de ou. Se servește cald.

419. IAHNIE DE CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— ulei	kg	0,150	**250 g**
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,800	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Cartofii se înăbușă în 100 g ulei cu 500 ml apă și se scot pe platou. În 50 g ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa la care se adaugă boia de ardei, apa necesară fierberii (circa 1 l). Se fierbe circa 10 minute, se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă pastă de tomate, sare și se mai fierbe încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

420. IAHNIE DE FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,200	**150 g**
— ulei	kg	0,075	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă, circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 50 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pastă de tomate, usturoi, piper, cimbru și roșii. Sosul obținut se adaugă la fasole cînd aceasta este aproape fiartă și se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

421. LEGUME ASORTATE GRATINATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,200	250 g
— morcovi	kg	0,700	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,330	
sau conservă	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	0,360	
sau conservă	kg	0,200	
— margarină	kg	0,200	
sau unt *)	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă și se taie cuburi. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg de lichid. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Fasolea se taie în bucăți mici. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

În 150 g margarină sau unt încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte rece și se fierbe pînă se îngroașă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În compoziția obținută se adaugă cartofi, morcovi, fasole, mazăre, ouă, sare, piper și se amestecă pentru omogenizare. În tava unsă cu margarină sau unt se așază compoziția din legume, se nivelează suprafața, se presară caşcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

422. MAZĂRE VERDE CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mazăre verde proaspătă	kg	1,650	300 g
sau conservă	kg	1,000	
— făină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,010	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Cînd se folosește mazăre conservă, se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece și se continuă fierberea, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă mazăre, sare, zahăr, smîntînă și 500 ml lichid cu care a fiert mazărea și se continuă fierberea încă 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

423. MUSACA DIN LEGUME CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,400	250 g
— cartofi	kg	1,200	
— spanac	kg	0,500	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,330	
sau conservă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,030	
— caşcaval	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge lichidul, se curăță de coajă și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid, se răcesc și se taie felii. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de lichidul de fierbere. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

În 75 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 400 ml din lichidul în care au fiert morcovii, smîntînă, sare și se fierbe 10 minute. Compoziția se amestecă cu ouă, cartofi, morcovi, mazăre, spanac, ceapă, pătrunjel verde și piper. Se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața, se presară caşcaval ras deasupra și se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos tomat.

424. MÎNCARE DIN MORCOVI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	2,500	300 g
— făină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,175	
sau untură *)	kg	0,175	
— zahăr	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există ulei.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

În ulei sau untură se adaugă morcovi, făină dizolvată în 200 ml apă rece, zahăr, sare, pătrunjel verde (jumătate din cantitate) și apa necesară fierberii legumelor și se fierb 20—25 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

425. MÎNCARE DE SALATĂ VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată verde	kg	2,500	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	**250 g**
— făină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,050	
— lapte	l	0,700	
— costiță afumată	kg	0,150	
— iaurt	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Costița se taie cuburi. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Costița se frige în tigaie fără grăsime și se retrage de pe foc. Făina dizolvată în lapte rece (200 ml) se înăbușă în untură sau ulei și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă salată verde, costiță, piper, usturoi, restul cantității de lapte, sare și se continuă fierberea încă 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

426. MORCOVI SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	2,000	
— unt	kg	0,150	**150 g**
— zahăr	kg	0,060	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie bastonașe lungi de circa 3 cm.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 100 g unt, se adaugă apă, sare, zahăr și se fierb 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

427. PAPRICAȘ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci			
proaspete	kg	1,500	
sau conservă	kg	0,750	**250 g**
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,025	
— ceapă	kg	0,300	
— boia de ardei			
dulce	kg	0,005	
— smîntînă	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei sau untură, se adaugă ceapă, făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei și cartofi. Se completează cu cantitatea de apă necesară fierberii, se fierbe circa 20—30 minute și se adaugă sare, piper și smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

428. PASTĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,000	
— ouă	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,200	**360 g**
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— măsline	kg	0,100	
— maioneză *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță de de coajă și se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ouă, sare, ceapă, boia și maioneză și se obține o pastă omogenă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de măsline. Se servește rece.

429. PERIȘOARE DIN CARTOFI CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,200	
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	**— perișoare 125 g**
— caşcaval	kg	0,050	**— sos 125 g**
— unt **)	kg	0,050	
sau margarină	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge apa, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu făină, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează, modelîndu-se 50 perișoare care se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt. Se introduc la cuptor 5 minute, se toarnă deasupra sos tomat, se presară caşcaval ras și se continuă gratinarea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

430. PILAF CU PRAZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— praz	kg	1,300	
— orez	kg	0,500	
— ulei	kg	0,200	**250 g**
— pastă de tomate	kg	0,075	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală în mai multe ape și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Prazul și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, sare, piper, circa 1 l apă fiartă și se introduc la cuptor circa 20 minute, cu vasul acoperit. Se adaugă pastă de tomate și se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

431. PILAF CU PRUNE USCATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,500	
— prune uscate	kg	0,400	**250 g**
— ceapă	kg	0,300	
— zahăr	kg	0,040	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Prunele uscate se curăță de codițe, se spală cu apă fierbinte, apoi cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. Se adaugă prune, zahăr, sare, apă fiartă (1,250 l) și se introduc în cuptor în vas acoperit, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

432. PIREU DE MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	2,000	
— zahăr	kg	0,050	**100 g**
— zeamil	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și căsuța seminală, se taie felii, se introduc în apă, se fierb, se scurg, se răcesc și se pasează.

Tehnica preparării

Pireul obținut se așază într-un vas, se adaugă zahăr și zeamil dizolvat în 100 ml apă rece. Se fierbe 10—15 minute și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece, (garnitură la diferite preparate din pasăre, vînat ș. a.).

433. PIREU DIN SPANAC CU OCHIURI ROMÂNEȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— pireu de spanac *)	kg	1,800	**— ouă 80 g — pireu de spanac 180 g**
— oțet 9°	l	0,025	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ouăle se sparg și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet și se fierb, 5 minute. Ochiurile obținute se scot și se așază peste pireul de spanac. Deasupra se toarnă unt topit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

434. PIREU DIN CARTOFI CU FRIGANELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	0,200	
— pîine albă	kg	0,400	— **pireu cartofi 200 g**
— ouă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,200	— **friganele 50 g**
— pireu de cartofi *)	kg	2,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pireul de cartofi se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Feliile de pîine se înmoaie în lapte, se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

435. PIREU DIN SPANAC CU FRIGANELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spanac proaspăt	kg	3,000	
sau conservă	kg	1,200	— **pireu 180 g**
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	— **friganele 50 g**
— făină	kg	0,120	
— lapte	l	1,000	
— pîine albă	kg	0,400	
— ouă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii de spanac conservă se scurge de lichid și se taie mărunt. Pîinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Spanacul se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 150 ml lapte rece, piper, sare, cantitatea de lapte necesară fierberii (circa 550 ml) și se continuă fierberea, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Feliile de pîine se înmoaie în lapte (circa 300 ml), se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra pireului.

436. PIREU DIN SPANAC CU USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spanac proaspăt	kg	3,000	
sau conservă	kg	1,200	**180 g**
— făină	kg	0,120	
— usturoi	kg	0,030	
— lapte	l	0,500	
— ceapă	kg	0,100	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid și se toacă mărunt. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se pisează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa și spanacul se înăbușă în ulei, se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare, piper, usturoi și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra.

437. PIREU DIN ȚELINĂ CU FRIGANELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	1,000	
— cartofi	kg	1,000	— pireu 150 g
— lapte	l	0,800	— friganele 50 g
— pîine albă	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— margarină	kg	0,075	
sau unt *)	kg	0,075	
— ulei	kg	0,200	
— sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie felii, se fierb în apă cu sare, se scurg și se răcesc. Pîinea se curăță de coajă, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Sarea de lămîie se dizolvă în puțină apă. Țelina se curăță, se spală, se ține în apă rece cu sare de lămîie, se taie felii, se fierbe, se scoate din lichid, se răcește.

Tehnica preparării

Cartofii și țelina se pasează sau se toacă cu mașina, se adaugă 400 ml lapte, margarină sau unt și se amestecă continuu pentru omogenizare. Feliile de pîine se înmoaie în restul de lapte, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

438. PIREU DIN URZICI CU USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— urzici			
proaspete	kg	3,500	
sau conservă	kg	1,750	250 g
— făină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Urzicile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă clocotită cu sare, 10 minute, se scurg de apă, se toacă mărunt. Lichidul de fierbere se păstrează. În cazul folosiri, de urzici conservă,, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se toacă mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se pisează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa și urzicile se înăbușă în ulei, se adaugă sare, făină dizolvată în lapte rece, se continuă fierberea și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă apă sau din lichidul de fierbere al urzicilor, se continuă fierberea, iar la sfîrșit se adaugă usturoi.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

439. PRAZ CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— praz	kg	2,700	
— ulei	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	— praz 120 g
— oțet 9°	l	0,010	— sos 125 g
— ceapă	kg	0,400	— măsline 30 g
— măsline	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală, se taie în bucăți în lungime de 5—6 cm. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

În tava unsă cu 100 g ulei se așază prazul și se introduc la cuptor, pentru a se rumeni. Ceapa se înăbușă în restul de ulei, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, boia de ardei, pătrunjel verde, piper boabe, făină dizolvată în apă rece, sare și oțet, se fierb circa 10 minute. În sosul obținut, se adaugă praz, măsline și apă necesară fierberii (circa 1,5 l), se amestecă pentru uniformizare și se fierbe circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, cu decor de felii de lămîie. Se servește cald sau rece.

440. RAVIOLI CU SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,800	
— ouă	kg	0,200	300 g
— margarină	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,150	
— sos tomat *)	kg	0,750	
— spanac proaspăt	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,400	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge, se răcește și se toacă foarte fin. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se toacă foarte fin. Făina se cerne. Sosul tomat se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă (150 g), sare, circa 130 ml apă și se frămîntă o cocă de consistență mai tare; se lasă 10—15 minute în repaus. Spanacul se înăbușă în 50 g margarină. Coca se întinde foi, pe o planșetă, se taie pătrate cu latura de 5 cm, două laturi ale pătratului se ung cu ou. Pe fiecare pătrat se așază pireul de spanac, se îndoaie pătratul în două, sub formă de triunghi și se lipesc marginile între ele. Raviolii obținuți se introduc în apa clocotită cu sare, se fierb, se scot și se așază într-o tavă unsă cu margarină. Deasupra se toarnă sos tomat și caşcaval ras. Se introduc în cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

441. ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	1,500	
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	**150 g**
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— caşcaval	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— frunze de țelină	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se curăță, se decupează capacul, se scoate miezul, se așază cu partea tăiată în jos pe un platou pentru a se scurge. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine și se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Mărarul, pătrunjelul verde și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa și ciupercile se înăbușă în 125 g ulei, se adaugă miez de roșii tăiat mărunt (fără semințe), frunze de țelină, pătrunjel și mărar verde, sare, piper și zahăr. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de caşcaval și se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-o tavă unsă cu ulei, se presară cu caşcavalul ras și se introduce în cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

442. ROȘII UMPLUTE CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete (20 buc)	kg	1,800	
— ulei	kg	0,250	**– roșii (2 bucăți) 160 g**
— orez	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,400	**– sos 140 g**
— morcovi	kg	0,075	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,040	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile (de mărime egală) se spală, se taie parțial capacul (partea opusă codiței), în așa fel încît să rămînă prins pe o mică porțiune și li se scot miezul cu o linguriță. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 150 g ulei și 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper și 20 g zahăr, amestecînd continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu roșiile, care se așază într-o tavă. Separat, se prepară sos din ulei (100 g), morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, 200 g ceapă, pastă de tomate, sare și 20 g zahăr. După fierbere, sosul se pasează și se adaugă peste roșii. Se introduc la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald sau rece.

443. SARMALE CU ARPACAȘ ÎN FOI DE VIȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— foi de viță proaspete	kg	1,000	200 g
sau conservă	kg	0,500	
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,300	
— arpacaș	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— borș **)	l	1,000	
— mărar verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— iaurt	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță murate, se țin în apă rece circa 12 ore pentru desărare. Cînd se folosesc foi de viță proaspete, se taie codițele, se spală și se opăresc. Arpacașul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei (100 g) cu circa 100 ml apă. Se adaugă sare, arpacaș, 150 ml apă și se continuă înăbușirea. Se răcește, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare și se amestecă, pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează, introducînd marginile în interior, se așază în cratiță, se toarnă borșul și se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă rece, se adaugă restul de untură sau ulei și se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea încă 45 minute. Se introduc în cuptor, pentru cîteva minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

444. SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă murată	kg	4,500	— sarmale (3—4 buc) 200 g
— orez	kg	0,350	
— untură	kg	0,250	
sau ulei *)	kg	0,250	— varză 150 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,400	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— stafide	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se țin în apă circa 10 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Morcovii se curăță, se spală și se rad fin.

Tehnica preparării

Într-un vas se înăbușă ceapa (200 g), în untură sau ulei (125 g), împreună cu orezul. Se adaugă morcov ras, pătrunjel verde, circa 500 ml apă fierbinte și sare. Se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 10 minute pentru a se fierbe orezul pe jumătate și se lasă să se răcească. În compoziția obținută se adaugă stafide scurse de apă, se amestecă puțin și se fac sarmale : se așază pe foile de varză circa 20 g compoziție, se rulează fiecare foaie, iar ca-

petele se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lîngă alta, într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tocată, iar mijlocul vasului va rămîne gol și se umple cu restul de varză, acoperind și sarmalele. În untura sau uleiul rămas (125 g), se înăbușă ceapă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și piper. Sosul obținut se adaugă la sarmale, copletîndu-se cu zeamă de varză sau apa necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, iar în ultimele 15 minute de fierbere se introduc la cuptor.

Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde sau reci.

445. SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VIȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— foi de viță proaspete	kg	1,000	200 g
sau conservă	kg	0,500	
— untură	kg	0,200	
sau ulei **)	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,300	
— orez	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— borș *)	l	1,000	
— iaurt	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță conservă (murate) se țin în apă rece circa 2 ore pentru desărare. În cazul folosirii foilor de viță proaspete, se taie codițele, se spală și se opăresc. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și circa 100 ml apă. Se adaugă sare, orez și 150 ml apă și se continuă înăbușirea. Se răcește, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare și se amestecă pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează introducîndu-se marginile în interior, se așază în cratiță, se toarnă borșul și se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă, se adaugă restul de untură sau ulei, și se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea circa 45 minute, în vas acoperit cu capac, se introduc în cuptor, pentru cîteva minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

446. ȘNIȚEL DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	250 g
— morcovi	kg	0,400	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,330	
sau conservă	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	0,360	
sau conservă	kg	0,200	
— varză albă	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— ulei	kg	0,250	
— ouă	kg	0,200	
— făină	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii (500 g) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă și se taie în cuburi mici; restul cantității de cartofi se spală, se curăță de coajă, se fierb în apă cu sare, se scurg, se zdrobesc obținîndu-se un pireu. Țelina și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc și se taie cuburi mici. Varza se curăță de cotoare și frunzele degradate, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răcește și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Fasolea și mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg și se răcesc; fasolea se taie în bucăți. În cazul folosirii de fasole și mazăre conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece; fasolea se

taie în bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pînă ce se omogenizează.

Tehnica preparării

Pireul de cartofi se amestecă cu morcovi, mazăre, fasole, varză, țelină, cartofi tăiați cuburi, pătrunjel verde, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează modelîndu-se în formă de șnițel; bucățile de șnițel se trec prin făină, ouă și pesmet și se frig în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

447. ȘNIȚEL VEGETARIAN DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	1,500	
— țelină rădăcină	kg	0,300	
— cartofi	kg	2,000	— șnițel 290 g — cartofi 60 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,400	
— ouă	kg	0.250	
— făină	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,250	
— unt	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii,țelina, pătrunjelul și păstîrnacul rădăcină se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Jumătate din cantitatea de cartofi se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se pasează sau se toacă cu mașina; restul cantității de cartofi se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se amestecă cu legumele tăiate (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac), se adaugă cartofii pasați, 2 ouă, sare ,piper, pătrunjel verde și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează în bucăți, care se modelează în formă de șnițel. Se trec prin făină, restul de ouă bătut, pesmet și se frig în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se servește cald.

448. SPANAC CU CIUPERCI GRATINATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spanac proaspăt	kg	3,000	
sau conservă	kg	1,200	165 g
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— unt	kg	0,175	
— făină	kg	0,175	
— ouă	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— pesmet	kg	0,075	
— cașcaval	kg	0,250	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii conservei de spanac, se scurge de lichid și se toacă mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

În 100 g unt se înăbușă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă sare și restul de lapte și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă ouăle, unul cîte unul, amestecînd continuu. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g unt. În sosul format, se adaugă ciupercile, spanac, sare și jumătate

din cantitatea de caşcaval ras. Compoziţia formată se aşază în tava unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Se presară caşcaval ras deasupra şi se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

449. SUFLEU DIN SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— spanac proaspăt	kg	2,000	
sau conservă	kg	0,800	**200 g**
— ouă	kg	0,750	
— făină	kg	0,250	
— margarină	kg	0,200	
sau unt *)	kg	0,200	
— lapte	l	1,000	
— caşcaval	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăţă, se spală în mai multe ape, se scurge, se introduce în apă clocotită cu sare şi se fierbe, se scurge, se răceşte şi se taie mărunt. Cînd se foloseşte spanac conservă, se scurge de lichid şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

În 150 g margarină topită sau unt, se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu. Se adaugă treptat restul de lapte, sare şi se fierbe circa 10 minute. La sosul obţinut, se adaugă gălbenuşuri, albuşuri bătute spumă, spanac, caşcaval şi se amestecă pentru uniformizare. Albuşurile bătute spumă se adaugă în compoziţie, amestecînd uşor. Compoziţia obţinută se toarnă în formă (de cîte o porţie) sau tambal, unsă cu margarină sau unt şi se introduce la cuptor, la foc iute pînă ce se rumeneşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau formă. Se serveşte fierbinte.

450. SUFLEU DIN VINETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— vinete	kg	1,800	
— margarină	kg	0,200	**150 g**
sau unt *)	kg	0,200	
— ouă	kg	0,200	
— lapte	l	0,250	
— făină	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Vinetele se coc, se curăţă, se scurg şi se toacă cu satîr de lemn. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri; albuşurile se bat spumă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

În 175 g margarină topită sau unt, se înăbuşă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecînd continuu. Se adaugă restul de lapte, sare şi se fierbe circa 10 minute. În sosul obţinut se adaugă gălbenuşuri, vinete şi se amestecă pentru uniformizare. Albuşurile bătute spumă se adaugă în compoziţie, amestecînd uşor. Compoziţia obţinută se toarnă în formă (de cîte o porţie) sau tambal unsă cu margarină sau unt şi se introduce la cuptor, la foc iute pînă ce se rumeneşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau formă. Se serveşte cald.

451. TARTE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— foietaj crud *)	kg	0,600	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	100 g
sau conservă	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,070	
— făină	kg	0,030	
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăţă, se spală în mai multe ape, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec sub jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; 2 bucăţi se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Pesmetul şi făina se cern. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1 cm, care se aşază deasupra formelor de tarte aranjate una lîngă alta şi se trece cu merdeneaua peste foaie, pentru a se stanţa. Foaia se modelează în formele de tarte şi se înţeapă cu o furculiţă. Se aşază formele pe o tavă şi se introduc la cuptor să se coacă. După răcire, se scot din forme.

Tehnica preparării

Ciupercile şi ceapa se înăbuşă în unt, se adaugă sare, piper, vin, făină dizolvată în 100 ml apă rece şi se amestecă continuu, pentru a nu se prinde de vas. Se adaugă pesmet, ouă fierte şi ou crud şi se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziţie, se umplu tartele, se presară caşcaval ras deasupra şi se introduc la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

452. ŢELINĂ CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ţelină rădăcină	kg	2,000	
— ulei	kg	0,200	— ţelină şi sos 225 g
— ceapă	kg	0,300	
— măsline	kg	0,400	— măsline 40 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ţelina se spală, se curăţă, se spală din nou, se taie felii groase de 2—3 cm şi se menţin cîteva minute în apă rece. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se introduc în apă clocotită şi se opăresc. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă. Făina se cerne. Lămîia se spală, de la 50 g i se extrage sucul, iar restul se taie felii.

Tehnica preparării

Feliile de ţelină se înăbuşă în ulei şi se scot în alt vas. În uleiul rămas se înăbuşă ceapă, cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece şi pastă de tomate. Se completează cu lichidul necesar fierberii (circa 1,5 l apă) şi se fierbe circa 20 minute. Sosul obţinut se strecoară şi se fierbe cu ţelina. Se adaugă măsline, suc de lămîie, piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămîie. Se serveşte cald sau rece.

453. ȚELINĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	1,500	
— margarină	kg	0,150	**150 g**
— smîntînă	kg	0,400	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii subțiri, se introduc în apă rece și se țin 10—15 minute. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Țelina se înăbușă în 100 g margarină cu 100 ml apă, se adaugă sare, apă fiartă; se fierbe circa 10 minute. Făina se dizolvă cu 100 ml lapte, se înăbușă în 50 g margarină și se amestecă continuu, pentru nu a se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte, smîntînă și se continuă fierberea. Sosul obținut se strecoară și se adaugă peste feliile de țelină și se fierb împreună circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

454. TOCANĂ DE OREZ CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ceapă	kg	0,650	
— ardei gras	kg	0,800	
— roșii proaspete	kg	1,200	**300 g**
— orez	kg	0,250	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— zahăr	kg	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de cotoare și semințe și se taie fîșii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă.

Tehnica preparării

Ceapa, ardeii și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 600 ml apă fiartă, boia, sare, piper și se continuă fierberea. Cînd orezul este aproape fiert, se adaugă roșii, pătrunjel verde, zahăr și se introduce la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

455. TOCANĂ DIN LEGUME (CĂLUGĂREASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,150	**250 g**
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,500	
— măsline	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— arpagic	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg, se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Măslinele se opăresc. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge. Arpagicul se spală, se introduce în apă clocotită, se opărește, se curăță. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de semințe, se spală din nou și se taie felii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

Tehnica preparării

Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă. Ceapa, morcovii şi ţelina se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 ml apă. Se adaugă cartofi, ciuperci, arpagic, ardei, orez, măsline şi cantitatea de apă fiartă necesară fierberii (circa 1 l). Se introduce vasul în cuptor, circa 15 minute. Spre sfirşit, se adaugă sare, roşii, vin şi se introduce din nou la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se serveşte cald cu pătrunjel verde deasupra.

456. TOCANĂ DOBROGEANĂ DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ulei	kg	0,150	220 g
— morcovi	kg	0,250	
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,400	
— roşii proaspete	kg	0,800	
— orez	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,600	
— ardei iute	kg	0,020	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Morcovii, ţelina, ceapa şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ardeii se curăţă de cotoare şi seminţe, se spală şi se taie fişii înguste. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Orezul se curăţă de impurităţi şi se spală în mai multe ape. Ardeiul iute se spală, se curăţă şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii, ţelina şi ceapa se înăbuşă în ulei cu circa 200 ml apă. Se adaugă ardei gras, ardei iute, orez şi apă fiartă (circa 500 ml). Cînd orezul s-a fiert, se adaugă roşii, sare, piper şi se introduce în cuptor.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

457. VARZĂ ACRĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— varză albă murată	kg	3,000	250 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— boia de ardei	kg	0,003	
— smîntînă	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Varza albă murată se curăţă de cotor şi foile depreciate, se spală şi se taie fin. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu apă (150 ml) şi boia, se fierb 15 minute, se adaugă varză tocată, se continuă fierberea circa 1 oră. Se adaugă făină dizolvată în smîntînă şi se fierb circa 15 minute.

Prepararea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

458. VARZĂ CEHOSLOVACĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă murată	kg	2,000	150 g
— ceapă	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— maghiran	kg	0,001	
— zahăr	kg	0,020	
— untură	kg	0,125	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se spală, se curăță de cotor și de foile depreciate, se taie fin, apoi se scurge de zeamă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Varza se introduce în apă, se fierbe, se adaugă zahăr și maghiran. Separat, se înăbușă ceapa în untură cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă, se fierb împreună 2—3 minute. Ceapa înăbușită și făina se adaugă peste varză și se continuă fierberea 30—40 minute.

Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

459. VARZĂ CREAȚĂ PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză creață	kg	4,500	300 g
— untură sau	kg	0,200	
ulei *)	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,250	
— ouă	kg	0,250	
— făină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— orez	kg	0,350	
— unt	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	0,600	
— sare de lămîie	kg	0,002	
— lămîie	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza creață se curăță de cotor și frunzele depreciate, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare și sare de lămîie. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămîia se spală și se taie rondele. Orezul se alege de impurități și se spală.

Tehnica preparării

Varza fiartă se scurge de lichidul de fierbere, se răcește, se stoarce bine, se desfac frunzele, se sărează și se piperează, apoi se rulează cîte 3—4 foi. Rulourile se taie în bucăți, se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei. Orezul se înăbușă în 100 g ulei sau untură, se adaugă cantitatea de supă, sare, piper (1 g) și se fierbe, cu vasul acoperit la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de orez și felii de lămîie. Se servește cald.

460. VARZĂ CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă murată	kg	2,500	
— orez	kg	0,300	— varză pane 200 g
— ulei	kg	0,200	— orez 100 g
— ceapă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor, de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Varza se înăbușă în ulei (150 g), cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă pentru uniformizare și se fierbe 40 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

461. VARZĂ CU TĂIȚEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,200	250 g
— varză albă	kg	2,500	
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de frunzele depreciate, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, sare și circa 100 ml apă, se frămîntă o cocă de tăiței se lasă în repaos circa 10 minute. Se întinde foi, se lasă să se svînte, se fac sul și se taie fîșii subțiri. Se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se răcesc 15 minute, se trec prin jet de apă rece, se scurg. Varza se înăbușă în ulei, se adaugă sare, piper și tăițeii fierți. Se amestecă pentru uniformizare și se introduc în cuptor, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

462. VINETE BULGĂREȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,800	
— roșii proaspete	kg	0,500	250 g
— ulei	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,030	
— ceapă	kg	0,250	
— pîine albă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță, se taie în două pe lungime, se scoate miezul și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Pîinea se taie cuburi. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Separat ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșii și miezul de la vinete, usturoi, sare, piper, pîine și pătrunjel verde. Se amestecă bine pentru omogenizare și se continuă fierberea circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), se adaugă circa 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, timp de 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră. Se servește cald, cu sos tomat deasupra.

463. VINETE ÎMPANATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,700	**250 g**
— ulei	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pastă tomate	kg	0,050	
— frunze țelină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fișii. Restul suprafeței, se lasă cu coajă, se lasă codița, se crestează pe lungime, pe suprafața curățată, se împănează cu usturoi (25 g) și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ardeiul gras, se spală, se curăță de semințe, se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mai mare. Roșiile proaspete, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; se păstrează netăiate 10 jumătăți de roșii. În cazul folosirii conservelor, acestea se taie. Pasta de tomate, se diluează. Frunzele de țelină se curăță, se spală, se taie mai mari.

Tehnica preparării

În tava unsă cu 50 g ulei, se așază vinetele împănate cu usturoi, se introduc la cuptor 15 minute, apoi se răcesc. Ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 150 ml apă, se adaugă pătrunjel verde, ardei, frunze de țelină, restul de usturoi, roșiile tăiate felii, piper, sare și pastă de tomate. Se amestecă pentru uniformizare. Cu o parte din această compoziție, se împănează vinetele, iar restul se toarnă în tavă, pe lîngă vinete ; deasupra fiecărei vinete, se așază o jumătate de roșie, se introduce din nou tava la cuptor pentru 20 minute. Înainte de a se scoate preparatul din cuptor, se toarnă vinul și se presară restul de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald sau rece.

464. VINETE PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,500	
— făină	kg	0,100	**100 g**
— ouă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,125	
— pesmet	kg	0,175	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă și se taie felii rotunde, cu grosimea de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se sărează, se trec prin făină, ouă și pesmet și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Vinetele pane se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

465. VINETE PROVINCIAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vinete	kg	1,800	250 g
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,350	
— usturoi	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță și se taie în două pe lungime, se scoate miezul care se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pîinea se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Din 50 g ulei, 300 g roșii proaspete sau (150 g roșii conservă) și 100 g ceapă, se prepară sosul de roșii. Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roșii, miezul de vinete, usturoi, sare, piper, pîine și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se amestecă pentru uniformizare, se fierb circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază în tava unsă cu 25 g ulei. Se adaugă 100 ml apă și se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

466. VOL — AU — VENT CU LEGUME ȘI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,200	210 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	
— mazăre			
proaspătă sau	kg	0,250	
conservă	kg	0,150	
— fasole			
proaspătă sau	kg	0,270	
conservă	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— ciuperci			
proaspete sau	kg	0,200	
conservă	kg	0,100	
— unt	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— lapte	l	0,700	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vol-au-vent *)	buc	10	
— sare	kg	0,020	

*) se prelia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg ; fasolea se taie în bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii de ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt și se fierbe 20 minute, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La compoziția obținută se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, ciuperci, smîntînă, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu amestecul de legume obținut se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

467. VOL — AU —VENT CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,500	**200 g**
— mazăre proaspătă sau	kg	0,250	
conservă	kg	0,150	
— fasole proaspătă sau	kg	0,270	
conservă	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— unt	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— lapte	l	0,700	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vol-au-vent *)	buc	10	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Fasolea se taie bucăți. Făina se cerne. Vol-au-vent-urile se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt, restul de lapte și se fierbe 20 minute, amestecîndu-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, smîntînă, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută, se umplu vol-au-vent-urile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

b. PREPARATE DIN LEGUME CU SUPĂ DE OASE

468. ANDIVE BREZE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— andive	kg	2,000	
— unt	kg	0,150	**130 g**
— vin alb	l	0,075	
— rom	l	0,020	
— supă de oase *)	kg	0,700	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală, în mai multe ape și se crestează în patru.

Tehnica preparării

Andivele se înăbușă în unt și se adaugă supă de oase și sare. După ce s-au înăbușit se adaugă piper, vin și rom; se continuă fierberea, pînă se reduce cantitatea de lichid la jumătate.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

469. BUDINCĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— unt	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,200	— budincă 100 g
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,200	— sos 70 g
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,300	
conservă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	
Pentru sos			
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,020	
— smîntînă	kg	0,150	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,200	
conservă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. În cazul folosirii de ciuperci conservă se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece, se scurg ; ciupercile care se folosesc pentru sos se taie mărunt, iar cele pentru compoziția de budincă se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

În untul topit (75 g), se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare. Se fierbe 10 minute, se adaugă ciupercile înăbușite în ulei, ouă, pătrunjel verde și piper și se amestecă. În tava unsă cu unt se toarnă compoziția obținută și se introduce în cuptor. Se prepară sosul din ciuperci înăbușite în 50 g ulei, se adaugă făina dizolvată în 50 g supă de oase. Se continuă fierberea circa 20 minute adăugîndu-se cantitatea rămasă din supa de oase, smîntîna, sare, piper și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și separat sosul în sosieră. Se servește cald.

470. GOGOȘARI CU OREZ ȘI OCHIURI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— gogoșari	kg	2,000	
— orez	kg	0,300	350 g
— ceapă	kg	0,200	
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	
— ouă	kg	1,000	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gogoșarii se spală, se prăjesc în untură sau ulei (75 g), se curăță de pieliță, cotoare și semințe. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu supa de oase (200 g).

Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă pastă de tomate, sare, supă de oase, se fierb și se introduc în cuptor. La orezul fiert se adaugă pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper, se amestecă pînă la omogenizare și se răcește. Gogoșarii se umplu cu compoziția rezultată. Ouăle se sparg unul cîte unul și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Cînd sînt gata, se scot, se țin în apă rece se așază deasupra gogoșarilor umpluți cu orez și se adaugă pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

471. MUSĂCA DIN LEGUME „GRĂDINAR"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— untură sau	kg	0,200	
ulei **)	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	280 g
— orez	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,300	
— varză dulce	kg	0,300	
— dovlecei	kg	0,300	
— cartofi	kg	0,500	
— roșii	kg	0,800	
— fasole verde			
proaspătă sau	kg	0,550	
conservă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,200	
— lapte	l	0,400	
— făină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii (peștișori). Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Morcovii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele subțiri. Țelina se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Varza albă se curăță de cotor și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape reci. Dovleceii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele. Cartofii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie felii. Fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie bucăți. În cazul folosirii de fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, dovleceii și cartofii se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 g supă. Se adaugă sare și piper. Orezul se înăbușă în 25 g untură sau ulei, se adaugă supă de oase, se introduce vasul la cuptor și se continuă fierberea. În tava unsă cu 25 g untură sau ulei se așază în straturi : legumele înăbușite, orez, fasole verde, jumătate din cantitatea de roșii și restul de legume și roșii. Din făina dizolvată în 100 ml lapte, ouă și smîntînă se prepară o compoziție care se toarnă deasupra legumelor așezate în tavă. Se presară pătrunjel verde și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

472. PILAF CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,600	
— sos de			
smîntînă *)	kg	1,000	300 g
— margarină sau	kg	0,150	
unt **)	kg	0,150	
— ciuperci			
proaspete sau	kg	0,400	
conservă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg, se taie lame. Supa de oase și sosul de smîntînă se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g margarină sau unt. Separat orezul se înăbușă în 100 g margarină sau unt ; se adaugă 1,5 kg supă, sare și se fierbe circa 10 minute. Peste orezul fiert se adaugă ciuperci și se introduc la cuptor 20 de minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smîntînă. Se servește cald.

473. PILAF CU CIUPERCI ȘI CAȘCAVAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,600	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,500	**250 g**
conservă	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,150	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— unt	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g. unt, se adaugă ciuperci și se continuă înăbușirea. Se adaugă orez, supa de oase (1,5 kg), sare și se fierb circa 5—10 minute. Se introduc la cuptor cu vas acoperit, circa 20 de minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu caşcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

474. PILAF DIN DOVLECEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— dovlecei proaspeți sau	kg	1,800	
conservă	kg	1,000	**300 g**
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	
— margarină	kg	0,075	
sau unt **)	kg	0,075	
— mărar verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă, semințe, se taie cuburi. Cînd se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

În ulei se înăbușă orezul, ceapa și dovleceii. Se adaugă supa de oase, sare iar cînd dă în fiert se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde. Se introduce vasul acoperit în cuptor cu o temperatură moderată, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde și margarină sau unt topit deasupra. Se servește cald.

475. RIZOTO MILANEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,600	
— margarină sau	kg	0,150	300 g
unt **)	kg	0,150	
— șuncă presată	kg	0,200	
— ciuperci			
proaspete sau	kg	0,500	
conservă	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,150	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Șunca presată se taie felii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase și sosul tomat se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în 100 g margarină sau unt se adaugă supă de oase, sare se fierbe 5 minute, apoi se acoperă vasul cu capac, se introduce la cuptor și se continuă fierberea circa 20 minute. Ciupercile se înăbușă în restul de margarină sau unt, se adaugă șuncă continuîndu-se înăbușirea încă 10 minute, se adaugă 300 g sos tomat și se mai fierb circa 5 minute, apoi se păstrează la cald (bain — marie). În momentul servirii, se pun într-o formă, ciuperci cu șuncă, apoi pilaful, se presează bine și se răstoarnă pe farfurie sau platou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau platou, cu caşcaval ras deasupra și sos tomat. Se servește cald.

476. RIZOTO CU ȘUNCĂ ȘI ȘVAIȚER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,600	
— margarină sau	kg	0,150	220 g
unt **)	kg	0,150	
— șuncă presată	kg	0,250	
— șvaițer	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii înguste. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Se prepară supa de oase, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în margarină sau unt (100 g), se adaugă supă de oase, sare, piper și se introduce vasul acoperit la cuptor, circa 20 minute. După fierbere se porționează sub diferite forme, deasupra se așază șuncă, șvaițer ras și bucăți de margarină sau unt și se gratinează la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

477. VARZĂ ALBĂ AȘEZATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	4,500	300 g
— smîntînă	kg	0,400	
— supă de oase *)	kg	0,800	
— piper măcinat	kg	0,002	
— margarină sau	kg	0,100	
unt *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape, se opărește în apă cu sare, se stoarce, se răcește și se taie felii de circa 1 cm. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Într-un vas în care s-a topit 100 g margarină sau unt se așază, în straturi, feliile de varză, adăugînd sare și piper. Peste varză se toarnă supa de oase și se fierb 30 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntîna.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

B. MÎNCĂRURI CU PEŞTE

478. CARAS PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— caras cu cap	kg	1,700	100 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— lapte	l	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se curăţă de solzi, se eviscerează, se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se trece prin lapte şi făină amestecată cu boia. Se prăjeşte în ulei.

Prezentarea şi servirea

Peştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi porţionat (o porţie de 100 g, sau la kilogram, cîntărindu-se).

479. CRAP CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,150	— peşte 100 g
— ceapă	kg	0,100	— măsline 25 g
— măsline	kg	0,250	— sos 150 g
— lămîie	kg	0,100	
— arpagic	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se porţionează, se spală şi se sărează. Măslinele se opăresc şi se ţin în apă rece. Arpagicul se opăreşte şi se curăţă de coajă. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămîia se spală ; jumătate se taie rondele subţiri şi din restul se extrage sucul. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduc în cuptor cu temperatură moderată, pentru a se frige. Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g) cu apă (50 ml), la care se adaugă pasta de tomate, făina dizolvată în apă rece,, apă (1 l), piper, sare şi se fierbe. Arpagicul se înăbuşă în 50 g ulei, se adaugă în sos cu măsline şi se fierb 20 minute. Sosul obţinut se toarnă în tavă peste bucăţile de peşte. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin, suc de lămîie, pătrunjel verde şi se introduc la cuptor circa 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie şi pătrunjel verde deasupra.

480. CRAP CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— orez	kg	0,700	— peşte 100 g — orez 200 g
— ulei	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,600	
sau conservă	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăţi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez şi se continuă înăbuşirea. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (1,5 l) şi se fierb circa 30 minute. Bucăţile de peşte se aşază peste compoziţia obţinută, deasupra se pun jumătăţi de roşii, se adaugă ulei şi se introduc în cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

481. CRAP CU SOS DE VIN ROŞU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— vin roşu	l	0,200	— peşte 100 g — legume cu sos 150 g
— ulei	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— arpagic	kg	0,400	
— ciuperci proaspete	kg	0,600	
sau conservă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Arpagicul se opăreşte şi se curăţă de coajă. Morcovii şi ciupercile se curăţă, se spală şi se taie bucăţi. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi piper şi se introduc în cuptor, circa 15 minute. Arpagicul, ciupercile, morcovii şi ceapa se înăbuşă în restul de ulei, cu 150 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 150 ml apă rece, pastă de tomate, sare şi vin. În sosul cu legume se aşază bucăţile de peşte şi se introduc din nou în cuptor 10 minute, la o temperatură moderată.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

482. CRAP CU SOS MADERA (MATELOT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— unt	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	— **pește 100 g**
— ceapă	kg	0,100	— **garnitură 150 g**
— arpagic	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ciuperci			
proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— sos Madera *)	kg	0,300	
— vin roșu	l	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se porționează. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie cuburi. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de pielițe și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei, se așază bucățile de pește, se presară cu sare și se introduc la cuptor circa 15 minute. Se scurge uleiul rămas în alt vas, în care se înăbușă ceapă, arpagic, morcovi și se adaugă piper. Separat, ciupercile se înăbușă în unt. Legumele înăbușite la care se adaugă pătrunjelul verde, se amestecă cu sos Madera. Peste legume se așază bucățile de pește, cu roșii deasupra. Se adaugă vin și se introduce la cuptor 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc sau farfurie. Se servește cald sau rece.

483. CRAP CU VERDEȚURI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,150	
— pastă tomate	kg	0,100	— **pește 100 g**
— roșii proaspete	kg	0,500	— **sos 130 g**
sau conservă	kg	0,250	
— cartofi	kg	1,000	
— ardei gras	kg	0,400	
— vin alb	l	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— mărar verde	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Ardeiul gras și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie bucăți mai mari. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Se unge o tavă cu ulei (50 g), se așază bucățile de pește, se adaugă apă (50 ml) și se introduce la cuptor. În ulei (100 g), se înăbușă ceapă, ardei gras, se adaugă pasta de tomate, sare, piper, cimbru, cartofi, pătrunjel și mărar verde. Se fierb circa 5 minute. În compoziția obținută se așază bucățile de pește iar peste ele roșii și se introduc la cuptor, circa 20 minute. Cu 5 minute înainte de a fi scos din cuptor, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece sau cald.

484. CRAP MARINĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,300	— peşte 100 g
— ardei gras	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	— garnitură şi sos 100 g
— cimbru	kg	0,002	
— ulei	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează şi se sărează. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc; 5 bucăţi se taie în jumătăţi, iar restul se taie felii. Ardeiul gras şi ceapa, se curăţă, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

Ceapa şi ardeiul gras se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roşii, piper, cimbru, sare, circa 750 ml apă fiartă şi se fierb 15—20 minute. Compoziţia obţinută se aşază într-o tavă, se adaugă bucăţile de peşte cu roşiile jumătăţi deasupra. Se stropesc cu restul de ulei şi se introduc în cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou fiert deasupra. Se serveşte cald.

485. CRAP PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,150	
— ulei	kg	0,200	100 g
— făină	kg	0,075	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se porţionează, se spală şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se trec prin făină, ou, pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi şi cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra şi lămîie.

486. CRAP PESCĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— usturoi	kg	0,050	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,200	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie fîşii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de crap se aşază într-o tavă cu 100 g ulei, cimbru şi jumătate din cantitatea de piper, se introduc în cuptor şi se frig. Se adaugă ardei gras, 50 g ulei, roşii, pastă de tomate, usturoi, piper şi se introduce tava din nou în cuptor încă 30 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

487. CRAP PE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— varză albă murată	kg	3,500	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,250	— varză 130 g
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— foi dafin	kg	0,00025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Varza murată se spală, se înlătură frunzele depreciate şi se taie fîşii subţiri. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie în sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduc în cuptor circa 10 minute şi se frig. Ceapa şi varza se înăbuşă în restul de ulei cu 200 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru şi apă fiartă (circa 1 litru). Cînd varza este fiartă, se aşază deasupra bucăţile de peşte, roşii şi se adaugă vin, se introduce în cuptor la o temperatură moderată circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece.

488. CRAP PORTUGHEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,150	— peşte 100 g
— roşii proaspete	kg	1,500	
sau conservă	kg	0,750	— sos cu roşii 140 g
— ceapă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— lămîie	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc; 1 kg se taie în cuburi, iar 500 g se taie în jumătăţi. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămîia se spală şi se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei şi se frig. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă, roşii tăiate cuburi, pastă de tomate, apă fiartă (1,5 l) şi sare. Se fierbe totul pînă se obţine un sos care se strecoară peste bucăţile de peşte, adăugîndu-se vin, piper şi jumătăţi de roşii. Se introduce la cuptor 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămîie şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald sau rece.

489. CRAP PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,450	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	100 g
— lapte	l	0,100	
— lămîie	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se curăţă, se porţionează şi se spală cu apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe şi se răceşte. Lămîile se spală şi se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se sărează, se trec prin lapte, făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu lămîie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi porţionat (o porţie 100 g) sau la bucată, cîntărindu-se.

490. CRAP PROVINCIAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	— peşte 100 g
— roşii proaspete	kg	1,000	— sos 100 g
sau conservă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează în 10 bucăţi. Ceapa şi usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc şi se decojesc şi se taie cuburi jumătate din cantitate, iar cealaltă jumătate în felii. Pasta de tomate se diluează cu apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se sărează, se aşază într-o tavă cu 50 g ulei şi se introduce la cuptor circa 10 minute. Se înăbuşă ceapa în ulei (100 g) şi puţină apă (100 ml), se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, usturoi şi circa 400 ml apă, se fierb circa 15 minute. Se adaugă roşii tăiate cuburi, piper, sare şi vin. În sos se introduc bucăţile de peşte peste care se aşază cîte o felie de roşie. Se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte rece, cu pătrunjel verde deasupra.

491. CRAP RĂSOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— cartofi	kg	3,000	— peşte 100 g
— morcovi	kg	0,100	— cartofi 200 g
— unt	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oţet 9°	kg	0,010	
— sare	kg	0,020	
— piper boabe	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală, se porţionează şi se sărează. Cartofii se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Morcovii şi ceapa se curăţă, se spală şi se crestează în sferturi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii şi ceapa se fierb în apă (circa 2 l) cu piper, foi de dafin şi sare. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă oţet şi bucăţile de peşte. Se fierb 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi, pătrunjel verde şi unt topit deasupra. Se serveşte cald sau rece.

492. CRAP SÎRBESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— cartofi	kg	3,000	
— smîntînă	kg	0,200	— **pește 100 g**
— roșii proaspete	kg	0,200	
sau conservă	kg	0,100	— **garnitură 200 g**
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— ardei gras	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sărează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii și ardeii se înăbușă în 75 g ulei și 75 ml apă, se adaugă smîntînă, pătrunjel verde, boia și sare. Compoziția se așază într-o tavă. Deasupra se așază bucățile de pește unse cu ulei, cu cîte o jumătate de roșie deasupra și se introduc la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

493. CRAP SPANIOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,150	
— usturoi	kg	0,050	— **pește 100 g**
— piper măcinat	kg	0,002	
— oțet 9°	l	0,050	— **sos 30 g**
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Usturoiul se curăță, se spală, se zdrobește împreună cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei (100 g), se condimentează cu sare și piper, se frig la grătar sau cuptor, se așază pe platou. Oțetul și 50 g ulei se amestecă cu usturoi pisat, se toarnă peste bucățile de pește din platou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

494. CRAP UMPLUT CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap cu cap	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,100	**210 g**
— piper măcinat	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— hrean	kg	0,200	
— oțet 9°	l	0,010	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Hreanul se curăță și se rade.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orez, piper, sare, 200 ml apă fiartă și se introduc în cuptor circa 15 minute. Se răcește și se adaugă ouă, pesmet și pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umplu peștii, se cos, se introduc în cuptor într-o tavă unsă cu 75 g ulei și se frig circa 20 minute. Hreanul se amestecă cu oțet, apă (100 ml) și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de hrean. Se servește rece.

495. CRAP UNGURESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	**150 g**
— ardei gras	kg	0,100	
— costiță afumată	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,150	
— boia de ardei iute	kg	0,001	
— cartofi	kg	1,500	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se porționează, se spală și se sărează. Cartofii, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie fîșii subțiri. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Peștele uns cu 50 g ulei se așază într-o tavă și se introduce la cuptor circa 15 minute. Ceapa, cartofii, ardeii se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, costiță, boia, piper, sare, smîntînă și circa 500 ml apă. Legumele se așază într-o tavă, deasupra bucățile de pește cu cîte o jumătate de roșie și se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

496. FILE DE HEK PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file hek	kg	1,250	
— făină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	**100 g**
— lapte	l	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de hek se spală, se sărează și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Fileurile se țin în lapte 10 minute, apoi se trec prin făină amestecată cu boia, prin ou și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

497. FILE DE MORUN SAU NISETRU (SIBERIAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de morun sau nisetru	kg	0,500	— **pește 35 g**
— salată à la rus *)	kg	0,750	
— maioneză *)	kg	0,100	— **aspic și salată 95 g**
— aspic *)	kg	0,250	
— morcovi	kg	0,025	
— ceapă	kg	0,025	
— gogoșari roșii	kg	0,025	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,025	
— țelină rădăcină	kg	0,025	
— piper boabe	kg	0,0005	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— sare	kg	0,015	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de morun (nisetru) se spală. Ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul rădăcină, morcovii și țelina rădăcină, se curăță, se spală și se taie felii. Aspicul (125 g) se topește și se amestecă cu maioneză. Restul de aspic (125 g) se taie mărunt. Gogoșarii se spală și se taie în diferite forme.

Tehnica preparării

Se fierb în apă clocotită morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, ceapă, țelină, piper boabe foi de dafin și sare. Se adaugă fileul de morun (nisetru) și se continuă fierberea circa 10 minute. Fileul fiert se răcește și se taie felii. Salata a la rus se montează pe platou, deasupra se așază bucățile de pește și se toarnă compoziția din maioneză cu aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din gogoșari roșii, legume fierte tăiate diferite forme și bucăți de aspic. Se servește rece.

498. FILE DE ŞALĂU CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de şalău	kg	1,250	
— făină	kg	0,175	
— unt	kg	0,125	— peşte 100 g
— vin alb	l	0,100	— ciuperci şi sos 125 g
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă (4 gălbenuşuri)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— ciuperci proaspete sau	kg	0,500	
conservă	kg	0,250	
— lapte	l	0,750	
— lămîie	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ciupercile proaspete se spală în mai multe ape şi se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Laptele se fierbe. Lămîia se spală şi se taie rondele. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se fierb în apă cu sare, boabe de piper şi vin. Ciupercile se înăbuşă în unt (25 g) împreună cu ceapă. Separat, se prepară un sos din 100 g unt topit, făină dizolvată în lapte rece (200 ml) şi cantitatea rămasă de lapte şi se fierb 15 minute. Se răceşte, se adaugă gălbenuşuri, sare şi ciuperci şi se toarnă peste bucăţile de peşte aşezate pe platou pescăresc. Se presară caşcaval ras deasupra şi se introduce în cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

499. FILE DE ŞALĂU CU SALATĂ À LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de şalău	kg	0,600	
— salată a la rus *)	kg	0,400	— peşte 45 g
— aspic *)	kg	0,200	— salată 60 g
— esenţă de — peşte *)	kg	0,600	— aspic 20 g
— maioneză *)	kg	0,200	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

* se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează, se bate puţin, se rulează. Gogoşarii roşii în oţet se curăţă, se spală şi se taie în diferite forme pentru decor. Lămîia se spală şi se taie rondele. Salata verde se curăţă, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Salata a la rus, aspicul, maioneza şi esenţa de peşte se prepară folosind reţetele respective.

Tehnica preparării

Rulourile se uniformizează ca lungime (marginile tăiate se introduc în interiorul acestora); se aşază unul lîngă altul într-un vas şi se toarnă peste ele esenţă de peşte fierbinte (pînă se acoperă rulourile). Vasul se acoperă cu un capac din hîrtie albă (ale cărui dimensiuni trebuie să corespundă cu cele ale vasului). Rulourile se fierb pe plită, la foc moderat. După circa 5 minute de la primul clocot, se lasă rulourile să se răcească în zeama lor şi se scot pe un şervet curat. Salata a la rus se montează pe platou (în aşa fel încît să formeze un suport pentru rulourile de peşte), iar peste aceasta se aşază rulourile de peşte cu decor din gogoşari şi rondele de lămîie, se înnapează în aspic şi se ornează cu maioneză.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

500. FILE DE ȘALĂU CU SOS MADERA (HOTELIER)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,250	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	— pește 100 g
— lapte	l	0,100	— sos și ciuperci 70 g
— ciuperci proaspete sau	kg	0,500	
conservă	kg	0,250	
— sos Madera *)	kg	0,500	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. Laptele se fierbe. Sosul Madera se încălzește.

Tehnica preparării

Fileurile de șalău se sărează, se trec prin lapte și făină și se prăjesc în ulei. Separat, ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul Madera și se fierb împreună circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Madera. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

501. FILE DE ȘALĂU CU SOS MEUNIÈRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,250	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,100	— pește 100 g
— ulei	kg	0,150	— sos 30 g
— lămîie	kg	0,100	
— sos Meunière *)	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Sosul Meunière se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Fileurile de șalău se sărează, se trec prin făină, lapte și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meunière. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

502. FILE DE ȘALĂU FRANȚUZESC (ORLY)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,250	
— făină	kg	0,100	— pește 100 g
— ouă	kg	0,150	— sos 50 g
— ulei	kg	0,150	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Sosul tomat se încălzește. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenușurile de ou. Albușurile bătute spumă, se adaugă la compoziția din făină și gălbenușuri și se amestecă pentru omogenizare. Fileurile se sărează, se trec prin această compoziție și se prăjesc în ulei fierbinte.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur. Se servește cald.

503. FILE DE ȘALĂU GRATINAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,250	
— făină	kg	0,175	— pește 100 g
— unt	kg	0,175	— sos 150 g
— vin alb	l	0,100	
— cașcaval	kg	0,100	
— lapte	l	0,750	
— ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare, piper, foi de dafin, ceapă și vin. După fierbere, bucățile de șalău se așază pe platou pescăresc. Separat se prepară un sos din unt încălzit la care se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă și se fierbe 15 minute. Se răcește, se adaugă gălbenușuri și sare. Sosul obținut se toarnă peste bucățile de șalău, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie deasupra. Se servește cald.

504. FILE DE ȘALĂU PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,100	
— pesmet	kg	0,200	120 g
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,250	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sărează. Lămîia se spală și se taie în sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămîie. Se servește cald.

505. FILE DE ȘALĂU PORTUGHEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,250	
— ceapă	kg	0,200	— **pește 100 g**
— ulei	kg	0,150	— **sos 140 g**
— făină	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	2,000	
sau conservă	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,250	
— salată verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 10 roșii se lasă întregi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fileul de șalău se introduce la cuptor, în tavă cu 50 g ulei și se prăjește pe jumătate. Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă, roșii tăiate felii, apă fiartă (1,5 l) și se continuă fierberea. În sosul format, se așază bucățile de pește ; pe fiecare bucată de șalău, se așază cîte o roșie și se introduce la cuptor. La sfîrșitul fierberii se adaugă vin, piper și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde cu lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

506. FILE DE ȘALĂU PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de șalău	kg	1,100	**100 g**
— ulei	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,100	
— lămîie	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sărează. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de șalău se țin 5 minute în lapte, se trec prin făină și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămîie.

507. FILE DE ŞALĂU PROVINCIAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de şalău	kg	1,250	
— ceapă	kg	0,100	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,150	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Ceapa şi usturoiul se curăţă, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii, iar 5 roşii se taie jumătăţi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei şi se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei şi 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, piper, roşii tăiate felii, pastă de tomate, apă fiartă (0,5 l) şi se fierbe circa 20 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă usturoi, sare şi vin. În sosul format, se aşază bucăţile de peşte, deasupra roşii tăiate jumătate şi se introduc la cuptor 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece sau cald.

508. FILE DE ŞALĂU RASOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de şalău	kg	1,250	
— vin alb	l	0,100	— peşte 100 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 130 g
— unt	kg	0,125	
— făină	kg	0,150	
— ouă			
(2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— lămîie sau	kg	0,100	
sare de lămîie	kg	0,003	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de şalău se spală, se porţionează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenuşurile de albuşuri. Lămîia se spală, se taie sferturi şi i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Fileurile de şalău se fierb în apă cu sare şi ceapă. În unt încălzit, se adaugă făina (dizolvată în zeama în care s-a fiert peştele) se completează cu restul de zeamă şi se fierbe circa 20 minute. Către sfîrşitul fierberii, se adaugă gălbenuşuri de ou, sare, vin şi suc de lămîie. Cînd sosul este gata, se strecoară peste fileurile de peşte aranjate pe platou.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de vin. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se serveşte cald.

509. FILE DE ŞTIUCĂ PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de ştiucă	kg	1,250	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	100 g
— lapte	l	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se porţionează ,se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării :

Peştele se trece prin lapte, făină şi se prăjeşte în ulei.

Prezentarea şi servirea

Peştele se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece. Se poate servi porţionat (o porţie 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se.

510. FILE DE ŞTIUCĂ RASOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— file de ştiucă	kg	1,250	
— morcovi	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	100 g
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oţet 9°	l	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul se porţionează şi se spală. Morcovii se curăţă, se spală şi se taie rondele. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii se fierb în 2 l apă, cu ceapă, piper, sare şi ulei. Cînd legumele sînt aproape fierte, se adaugă oţet şi bucăţile de peşte, şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

511. GHIVECI CU CRAP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— morcovi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,100	— peşte 100 g
— cartofi	kg	0,800	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	— ghiveci 200 g
— ulei	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— mazăre conservă	kg	0,200	
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— ardei gras proaspăt	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— roşii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ghiveci conservă	kg	0,300	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare :

Crapul se curăţă, se spală cu multă apă rece, se porţionează în 10 bucăţi şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Ardeiul gras se taie în fîşii mari. Roşiile proaspete se curăţă, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Mazărea şi fasolea verde se scurg de lichid şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde şi usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării :

Ceapa, morcovii şi ţelina se înăbuşă în ulei şi 100 ml apă, se adaugă cartofi şi ardei gras. Peste legumele înăbuşite, se adaugă pastă de tomate şi apă fiartă (300 ml). Legumele se aşază într-o tavă, se adaugă fasole verde, mazăre ,jumătate din cantitatea de roşii, ghiveci conservă, piper, cimbru, usturoi. Bucăţile de crap se aşază deasupra, cu o felie de roşie. Tava se introduce în cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea :

Preparatul se prezintă în tambal, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte rece.

512. HEK PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— hek cu cap	kg	1,500	
— făină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	**100 g**
— lapte	l	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță și se decapitează, se porționează, se spală și se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte și făină amestecată cu boia și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

513. MARINATĂ CU CRAP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	— **pește 100 g**
— ceapă	kg	0,100	— **sos 100 g**
— pastă de tomate	kg	0,200	
— oțet 9°	l	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,001	
— lămîie	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și se frig. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, piper, oțet, sare, foi de dafin și apă fiartă (1 litru). Se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de pește și se fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie, cu decor din rondele de lămîie. Se servește rece.

514. MARINATĂ CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ulei	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,150	— **pește 100 g**
— țelină rădăcină	kg	0,100	— **sos 100 g**
— ceapă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— oțet 9°	l	0,030	
— lămîie	kg	0,100	
— vin alb	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se înlătură capul, se spală și se scurge de apă. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă. Lămîia se spală și se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Peștele se sărează, se piperează și se așază într-o tavă cu ulei (75 g) și apă (75 ml) și se înăbușă la cuptor circa 10 minute. Separat, morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în 75 g ulei cu 75 ml apă, se adaugă făină dizolvată și pastă de tomate diluată, oțet, sare, foi de dafin, apa necesară fierberii și se fierb, circa 20 minute. Cînd legumele sînt fierte, se pasează. Sosul obținut se toarnă peste pește, împreună cu vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Preparatul se introduce la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal, cu felii de lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

515. MORUN GRATINAT CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun fără cap	kg	1,500	
— făină	kg	0,150	**200 g**
— unt	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— caşcaval	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— ouă	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	0,200	
sau conservă	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— pesmet	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală și se porționează. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se fierb în apă cu ceapă, piper, foi de dafin, vin și sare. Se prepară un sos din unt (100 g), făină dizolvată în lapte, smîntînă și sare. Se fierbe circa 15 minute, se răcește puțin și se adaugă caşcaval ras (50 g), gălbenușuri de ou, albușuri bătute spumă și se amestecă. Într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet se adaugă jumătate din cantitatea de sos, se așază bucățile de pește, deasupra ciuperci și restul de sos. Se presară caşcaval ras și se introduc la cuptor, pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

516. MORUN PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun fără cap	kg	1,400	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	**— pește 100 g**
— ouă	kg	0,150	**— cartofi 100 g**
— pesmet	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— unt	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul se curăță, se spală, se taie în 10 porții și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc, cu cartofi fierți cu unt, pătrunjel verde și lămîie. Se servește cald.

517. MORUN SAU NISETRU CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun (nisetru) fără cap	kg	1,500	— pește
— ulei	kg	0,025	
— lămîie	kg	0,050	70 g
— sos de lămîie (à la grec) *)	kg	0,550	— sos 55 g
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță și se sărează. Lămîia se spală și se taie rondele. Sosul de lămîie (à la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de morun (nisetru) se ung cu ulei, se frig pe ambele părți, la grătar și se așază pe platou. Peste bucățile de morun (nisetru) se toarnă sos de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămîie. Se servește cald.

518. MORUN SAU NISETRU PESCĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun sau nisetru fără cap	kg	1,500	
— ulei	kg	0,150	— pește 70 g
— ardei gras	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	— sos
sau conservă	kg	0,200	100 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de coajă și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul și pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de morun (nisetru) se așază într-o tavă cu 100 g ulei, usturoi, cimbru, piper, se introduc la cuptor și se frig. Se adaugă ardei gras, pastă de tomate, roșii, 50 g ulei și se introduc din nou în cuptor 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

519. MORUN SAU NISETRU PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun (nisetru)	kg	1,500	
— ulei	kg	0,200	
— lapte	l	0,100	90 g
— făină	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală și se porționează. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de morun (nisetru) se sărează, se trec prin făină, lapte, apoi din nou prin făină și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămîie.

520. MORUN SAU NISETRU, PROVINCIAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun sau nisetru fără cap	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,150	— **pește 70 g**
— ulei	kg	0,150	— **sos 100 g**
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,030	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul sau nisetrul se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 5 roșii se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de morun sau nisetru se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă, piper, roșii tăiate felii, pastă de tomate și apă fiartă (0,5 l) și se fierb circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare și vin. În sosul format, se așază peștele, deasupra roșiile tăiate jumătăți și se introduc la cuptor 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece sau cald.

521. MORUN SAU NISETRU RASOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morun sau nisetru fără cap	kg	1,500	
— morcovi	kg	0,100	— **pește 70 g**
— cartofi	kg	2,000	— **cartofi natur 120 g**
— ceapă	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— cuișoare	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb în apă cu sare, piper, oțet, vin, foi de dafin și cuișoare. Se adaugă bucățile de pește și se fierb împreună. Bucățile de morun (nisetru) fierte, se scot pe un platou și se stropesc cu ulei amestecat cu puțină zeamă de la fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov fiert și cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

522. PĂSTRĂVI À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— păstrăvi	kg	2,000	
— salată à la rus *)	kg	0,900	
— maioneză *)	kg	0,150	— peşte 130 g
— pătrunjel verde	kg	0,020	
— oțet 9°	l	0,025	— salată 100 g
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

* se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță și se spală cu multă apă rece. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Maioneza și salata à la rus se prepară, folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se fierb în apă cu sare, oțet și piper boabe. Se adaugă peste păstrăvi și se fierb circa 10 minute. Păstrăvii se răcesc și se curăță de piele. Salata à la rus se montează pe platou (porționată), peste aceasta se aranjează păstrăvii și se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprit mic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde. Se servește rece.

523. PĂSTRĂVI PRĂJIȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— păstrăvi	kg	2,000	150 g
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0 100	
— ulei	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță, se spală în multă apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Păstrăvii se sărează, se trec prin lapte, făină și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu lămîie.

524. PILAF CU LIN (INDIAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lin proaspăt	kg	2,000	
— orez	kg	0,350	
— unt	kg	0,100	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	— pilaf 100 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,100	— sos 100 g
— mere	kg	0,200	
— șuncă presată	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— lapte	l	0,300	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Linul se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Merele se curăță de coajă și căsuța seminală, se spală, se taie felii subțiri și se amestecă cu suc de lămîie. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Șunca se taie fîșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Bucățile de pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă, se introduc la cuptor și se frig circa

15 minute. Orezul se înăbuşă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă o cantitate dublă de apă fiartă, piper şi se introduce la cuptor circa 25 minute. Se prepară sosul din : unt, făină dizolvată cu lapte, gălbenuşuri, şuncă, mere, vin, zeamă de peşte şi se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pilaf şi sos. Se serveşte cald.

525. PLACHIE DIN CRAP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— crap fără cap	kg	1,400	
— ceapă	kg	1,500	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,150	— sos 200 g
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— usturoi	kg	0,030	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Crapul se curăţă, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii şi se opăreşte. Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie jumătăţi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia, piper, cimbru, foi de dafin, usturoi, apă fiartă (1 l) şi sare. Se fierbe sosul 10—15 minute şi se adaugă bucăţile de peşte. Pe fiecare bucată de peşte, se aşază o jumătate de roşie şi se introduce tava în cuptor circa 20 de minute, la temperatură moderată. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se serveşte cald sau rece, cu pătrunjel verde deasupra.

526. PUI DE BALTĂ CU SOS MEUNIÈRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pulpe de pui de baltă	kg	1,000	
— făină	kg	0,100	— pulpe de pui de baltă 65 g
— ulei	kg	0,200	
— sos Meunière *)	kg	0,350	— sos 35 g
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pulpele de pui de baltă se spală şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu sos Meunière. Sosul se poate prezenta şi separat în sosieră. Se serveşte cald.

527. PUI DE BALTĂ PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpe de pui de baltă	kg	1,000	120 g
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpele de pui de baltă se spală și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

528. SALATĂ DIN SCRUMBII DE MARE CU MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— scrumbii de mare sărate	kg	0,400	100 g
— ceapă	kg	0,300	
— maioneză *)	kg	0,300	
— mărar verde	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
— măsline	kg	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile sărate, se țin 2—3 ore la desărat în apă rece, apoi se înlătură capul, se curăță de piele și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Lămiia se spală, se taie felii. Măslinele se spală cu apă fiartă. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa și mărarul se amestecă cu maioneză și se așază pe platou. Deasupra, se adaugă bucățile de scrumbii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie ,cu decor din felii de lămîie și măsline. Se servește rece.

529. SARAMURĂ DE CARAS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— caras	kg	1,600	— pește 100 g
— boia de ardei iute	kg	0,002	— saramură 100 g
— ardei iute	kg	0,020	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se sărcază. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți pe grătar sau pe plită presărată cu sare, se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 l apă, boia de ardei, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se.

530. SARAMURĂ DE CIORTAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciortan cu cap	kg	1,500	
— boia de ardei iute	kg	0,002	— **pește 100 g**
— ardei iute	kg	0,015	— **saramură 100 g**
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciortanul se curăță, se spală și se sărează. Ardeiul iute se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau plită presărată cu sare, se așază într-o tavă, se adaugă saramura preparată din : 1 l apă fierbinte, sare, boia și ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu saramură în sosieră. Se servește cald.

531. SARAMURĂ DE CRAP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— crap fără cap	kg	1,500	
— boia de ardei iute	kg	0,002	— **pește 100 g**
— ardei iute	kg	0,010	— **saramură 100 g**
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se sărează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau pe plită presărată cu sare. Se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 l apă fierbinte, sare, boia, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu saramură în sosieră. Se poate servi porționat sau la kg. Se servește cald.

532. SCRUMBII DE DUNĂRE CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— scrumbii proaspete	kg	1,500	
— ulei	kg	0,050	— **pește 100 g**
— lămîie	kg	0,050	— **sos 70 g**
— sare	kg	0,020	
— sos de lămîie (à la grec) *)	kg	0,700	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță și se spală cu multă apă rece. Lămîia se spală și se taie felii. Sosul de lămîie (à la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți la grătar, se sărează și se așază pe platou. Peste scrumbii se toarnă sos de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie. Se servește rece.

533. SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— scrumbii proaspete	kg	1,500	100 g
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală și se sărează. Lămîia se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți pe grătar încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri. Se poate servi porționat sau la kilogram.

534. SCRUMBII ÎN PERGAMENT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— scrumbii proaspete	kg	1,500	— pește 100 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	— sos 60 g
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— lămîie	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Scrumbiile se ung cu ulei (50 g), se presară cu piper, se împachetează în hîrtie pergament unsă cu ulei și se frig pe grătar sau la cuptor. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșii și se fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie deasupra și sos de ceapă cu roșii. Se servește cald.

535. SOMN CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de somn	kg	1,250	180 g
— făină	kg	0,075	
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— ciuperci proaspete	kg	0,250	
sau conservă	kg	0,125	
— caşcaval	kg	0,050	
— sos de smîntînă *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Ciupercile și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Peștele se trece prin făină și se prăjește în ulei (100 g). Bucățile de pește prăjit se așază pe platou pescăresc uns cu ulei, se toarnă sos de smîntînă deasupra, se adaugă ceapă, ciuperci și felii de ou. Se presară caşcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu diferite garnituri.

536. SOMN CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de somn	kg	1,250	
— ulei	kg	0,150	— **pește 100 g**
— roșii proaspete	kg	2,000	
sau în bulion	kg	1,000	— **sos 100 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sărează. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă și se introduc la cuptor, circa 15 minute. Roșiile se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă sos tomat și sare. Peste sosul format se așază bucățile de pește și se introduce tava la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

537. SOMN MEUNIÈRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de somn	kg	1,250	
— făină	kg	0,150	— **pește 100 g**
— ouă	kg	0,150	— **sos 20 g**
— lapte	l	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— sos Meunière *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, se servește cu sos Meunière deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

538. SOMN PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de somn	kg	1,050	
— făină	kg	0,100	— **pește 100 g**
— lapte	l	0,200	
— ouă	kg	0,150	— **lămîie 15 g**
— pesmet	kg	0,200	
— ulei	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,150	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămîia se spală și se taie rondele. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

539. SOMN RASOL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— file de somn	kg	1,250	
— morcovi	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	— peşte 100 g
— foi de dafin	kg	0,0005	— lămîie 15 g
— lămîie	kg	0,150	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,050	
— păstîrnac rădăcină	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porţionează. Ceapa, morcovii şi păstîrnacul se curăţă, se spală şi se taie felii. Lămîia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa şi păstîrnacul se fierb în apă cu sare, piper şi foi de dafin, circa 20 minute. Se adaugă bucăţile de peşte, oţet şi se fierb circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi şi cu garnitură de cartofi.

540. STAVRID PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,800	
— făină	kg	0,100	100 g
— lapte	l	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

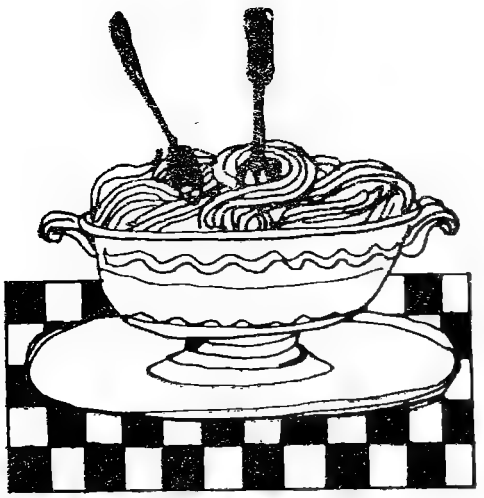
Stavridul se curăţă, se îndepărtează capul, se spală şi se sărează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se trece prin lapte şi făină amestecată cu boia şi se prăjeşte în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald sau rece, porţionat (o porţie 100 g) sau la kilogram, cîntărindu-se bucata respectivă.



C. MÎNCĂRURI DIN PASTE FĂINOASE

541. BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,400	— budincă 170 g
— ceapă	kg	0,250	
— macaroane	kg	0,550	— sos 80 g
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— sos tomat *)	kg	0,800	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	
— pesmet	kg	0,030	
— untură	kg	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne, se amestecă cu ouă și smîntînă. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se înăbușă cu ceapa în 75 g untură și circa 100 ml apă. Se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă pentru omogenizarea compoziției. Jumătate din cantitatea de macaroane se așază în tava unsă cu untură și tapetată cu pesmet. Peste maracoane se așază compoziția de carne, în strat uniform. Deasupra se adaugă cantitatatea de macaroane rămasă și se toarnă compoziția din ouă, smîntînă și făină și se introduce tava la cuptor. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi separat, în sosieră. Se servește caldă.

542. BUDINCĂ DIN MACAROANE CU ŞUNCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— şuncă presată	kg	0,400	
— margarină	kg	0,100	**250 g**
— făină	kg	0,050	
— macaroane	kg	0,600	
— lapte	l	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	
— caşcaval	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece. Şunca presată se taie cuburi. Făina se cerne şi se amestecă cu lapte şi ouă. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Macaroanele fierte se amestecă cu şuncă, piper, se aşază în tava unsă cu margarină (25 g), deasupra se toarnă compoziţia din lapte, făină şi ouă. Se presară caşcavalul ras deasupra şi se introduc la cuptor circa 20 minute. Budinca gratinată se porţionează în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte caldă, cu margarină topită deasupra.

543. GNOKI FLORENTIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,125	
— lapte	l	1,400	**225 g**
— griş	kg	0,300	
— caşcaval	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— margarină	kg	0,175	
— spanac	kg	2,000	
— pesmet	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Spanacul se curăţă, se spală în mai multe ape reci, se opăreşte în apă clocotită cu sare, se scurge de apă şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Laptele se fierbe şi se răceşte.

Tehnica preparării

Spanacul se înăbuşă în 75 g margarină, într-un litru lapte, se adaugă griş sub formă de ploaie şi se amestecă continuu, se răceşte, se adaugă ouă şi se amestecă. Din margarină (75 g), făină dizolvată în apă rece (200 ml), sare şi lapte, se prepară un sos şi se fierbe circa 10 minute. În tava unsă cu margarină şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de spanac, apoi compoziţia de griş, se toarnă sosul deasupra, se presară caşcaval ras şi se introduce la cuptor 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie şi se serveşte cald.

544. GNOKI GRATINAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,450	**200 g**
— ouă	kg	0,250	
— caşcaval	kg	0,150	
— lapte	l	0,800	
— ulei	kg	0,100	
— margarină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Într-un vas, se fierb circa 400 ml apă cu sare și ulei ; cînd clocotește se adaugă făină (300 g) în bloc, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin și se adaugă ouă (150 g) amestecîndu-se pentru omogenizare. Din această compoziție, se formează batoane de circa 3 cm lungime, se fierb într-un vas cu apă clocotită și sare, 15 minute și se scot în apă rece. Separat, se prepară un sos alb din margarină (75 g), făină, lapte, la care se adaugă ouă și sare. Acest sos se amestecă cu caşcaval ras (75 g) și gnoki. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet. Deasupra se presară caşcaval ras și se gratinează la cuptor. După gratinare, se porționează în bucăți, de formă pătrată sau dreptunghiulară.

Prezentarea și servirea

Produsul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

545. IOFCA CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	0,600	**275 g**
— margarină	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— tăiței de casă *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Tăițeii tăiați sub formă de romburi sau dreptunghiuri mai mari se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc și se scurg.

Tehnica preparării

Tăițeii fierți se amestecă cu brînză de vaci și smîntînă, se așază într-un vas cu margarină topită și se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

546. MACAROANE CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,600	250 g
— brînză telemea de oi	kg	0,500	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza telemea se spală și se rade.

Tehnica preparării

Macaroanele se rup și se introduc în apă (circa 3 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece și se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece și se scurg bine de apă. Se așază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu brînză telemea și se introduc la cuptor timp de 10 minute.

Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

547. MACAROANE CU CIUPERCI ȘI SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,500	250 g
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— cașcaval	kg	0,125	
— unt	kg	0,150	
— sos tomat *)	kg	1,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g) și se adaugă în sosul tomat. Macaroanele se încălzesc în unt și se adaugă sosul tomat cu ciuperci. Se mențin la cald.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

548. MACAROANE CU FICĂȚEI DE PASĂRE ȘI SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,500	250 g
— ficat de pasăre	kg	0,400	
— untură	kg	0,075	
— margarină	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,050	
— cașcaval	kg	0,150	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ficățeii de pasăre se spală, se taie în jumătăți, se opăresc și se răcesc 5 minute. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ficățeii și ceapa se înăbușă în untură (75 g), se adaugă deasupra macaroanelor fierte împreună cu sos tomat, margarină topită și cașcaval ras.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie și se servește fierbinte.

549. MACAROANE GRATINATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,600	
— margarină	kg	0,025	**250 g**
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	
— sos alb *)	kg	0,500	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul alb, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Sosul alb se amestecă cu ouă, macaroane și caşcaval ras (100 g). Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu pesmet ; deasupra se presară caşcaval ras și se introduce în cuptor pentru gratinare circa 10 minute. După gratinare se porționează sub formă pătrată sau dreptunghiulară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

550. MACAROANE MILANEZE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,650	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	**300 g**
sau conservă	kg	0,250	
— şuncă presată	kg	0,200	
— sos tomat *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,020	
— unt	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie în lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame. Șunca presată se taie fîșii subțiri (julien). Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g), se adaugă șuncă, sare, sos tomat și se continuă fierberea circa 10 minute. În momentul servirii, macaroanele se stropesc cu unt topit (100 g) și se amestecă cu compoziția de ciuperci, șuncă și sos.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește fierbinte, cu caşcaval ras deasupra.

551. MACAROANE CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,700	
— ulei	kg	0,150	**300 g**
— sos tomat *)	kg	0,400	
— caşcaval	kg	0,250	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Macaroanele se rup şi se introduc în apă (circa 3,5 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece şi se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece şi se scurg bine de apă. Se aşază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu sosul tomat şi se presară caşcaval ras.

Prezentarea şi servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

552. MACAROANE CU ŞUNCĂ ŞI SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,700	
— untură	kg	0,150	**275 g**
— şuncă presată	kg	0,200	
— sos tomat *)	kg	0,400	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Şunca presată se taie în fişii subțiri (julien). Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc 15 minute şi se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Şunca presată se înăbuşă în untură (100 g), se adaugă 200 g sos tomat. Macaroanele se adaugă peste untură fierbinte, se amestecă cu sos tomat (200 g) şi şunca presată şi se introduc la cuptor 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte fierbinte.

553. RAVIOLI CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,700	
— ouă	kg	0,200	
— ciuperci			**250 g**
proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci şi se taie lame. În cazul cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Caşcavalul se curăță şi se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare. Ceapa şi ciupercile se înăbuşă în ulei. Se adaugă piper şi sare. Din aluatul obținut, se întind foi care se taie în fişii dreptunghiulare în lungime de circa 4 cm.

Compoziția din ceapă și ciuperci se așază peste foile tăiate, care se acoperă cu altă foaie. Se presează marginile foilor de aluat pentru lipire și se taie cu rondeaua. Raviolii obținuți se introduc la fiert în apă clocotită cu sare. După fierbere, se strecoară, se așază în tavă, se adaugă sos tomat, caşcaval ras și se introduc în cuptor, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

554. SPAGHETE CU BRÎNZĂ DE VACI

PROCES TEHNOLOGIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spaghete	kg	0,700	330 g
— brînză de vaci	kg	1,000	
— unt	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

Operații pregătitoare

Spaghetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu unt topit (100 g) și spaghete.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu unt deasupra.

555. SPAGHETE (MACAROANE) CU CIUPERCI

PROCES TEHNOLOGIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spaghete sau macaroane	kg	0,600	300 g
— margarină	kg	0,150	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— sos tomat *)	kg	0,700	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în margarină (100 g), se adaugă sare, piper ,sos tomat și se fierb împreună 10—15 minute. Macaroanele se așază în tava unsă cu margarină și se păstrează la cald. În momentul servirii se amestecă cu sosul de ciuperci.

Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă în tambal sau farfurie, iar sosul tomat separat în sosieră. Se servesc calde.

556. TĂIȚEI CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— tăiței	kg	0,700	
— unt	kg	0,150	**250 g**
— brînză telemea de oi	kg	0,400	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

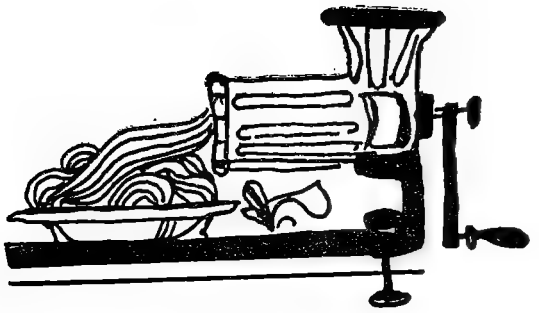
Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Brînza se spală și se rade.

Tehnica preparării

Tăițeii se așază într-o tavă cu unt înfierbîntat, se adaugă brînză (300 g), se nivelează compoziția, se presară cantitatea de brînză rămasă și se introduce la cuptor 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal. Se servește cald.



D. MÎNCĂRURI DIN CARNE TOCATĂ CU DIFERITE ADAOSURI

a. PREPARATE CU CARNE DE PASĂRE

557. CARTOFI UMPLUȚI CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	4,000	
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,750	**300 g**
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,075	
— făină	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— lapte	l	0,300	
— ouă	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Cartofii de mărime egală (cîte doi la o porție) se spală, se coc în coajă la cuptor, se curăță de coajă și li se dă formă de barchetă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Carnea fiartă se răcește, se dezosează și se toacă cu mașina împreună cu ceapa, apoi se amestecă cu sare, piper, ouă și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu cartofii, care se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Din făină, unt, lapte, sare și smîntînă se prepară un sos, care se toarnă peste cartofii umpluți. Se adaugă caşcaval ras deasupra și se gratinează la cuptor, 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

558. CLĂTITE UMPLUTE CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,800	200 g
— făină	kg	0,500	
— lapte	l	0,800	
— ouă	kg	0,300	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puiul se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma; puiul fiert se răcește, se dezosează, iar carnea obținută se taie mărunt sau se toacă cu mașina. Din făină, lapte, ouă (200 g), sare se prepară compoziția pentru clătite. Din această compoziție se pregătesc foi de clătite (20 bucăți), în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine. Carnea de pui se amestecă cu ouă (100 g), sare, piper, pătrunjel verde și 50 g smîntînă. Cu această compoziție se umplu foile de clătite și se rulează. Clătitele umplute se așază pe platou din inox, se stropesc cu unt topit, se presară caşcaval ras și se gratinează la cuptor 10—15 minute, la foc iute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

559. PÎRJOALE DIN CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,900	— (2 buc) 70 g
— carne de mînzat calitatea I fără os	kg	0,250	
— pîine albă	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,100	
— lapte	l	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se dezosează și se sărează. Carnea de mînzat se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți. Pîinea albă se înmoaie în lapte. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă cu 25 g ulei și 50 ml apă, se lasă să se răcească, apoi se toacă cu mașina împreună cu carnea de pasăre, carnea de mînzat, pîine albă, usturoi. Se adaugă sare, piper, două ouă (100 g), pătrunjel verde și se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție, se modelează 10 pîrjoale cu făină, care se trec prin ou bătut și pesmet. Se rumenesc în 175 g ulei pe ambele părți.

Tehnica preparării

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, însoțit de garnituri diferite.

560. RAVIOLI CU CARNE DE PUI (GRATINAȚI)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	— ravioli 200 g
— ulei	kg	0,050	— sos 100 g
— sos tomat *)	kg	1,000	
— unt	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	
pentru umplutură			
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	0,650	
— spanac	kg	1,000	
— ouă	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită, se trece sub jet de apă rece, se scurge bine și se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se fierb în apă cu sare, se lasă să se răcească, se dezosează, iar carnea rezultată se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare și se frământă bine, obținînd o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă și se lasă în repaos, 15 minute.

Prezentarea și servirea

Spanacul se amestecă cu carnea de pasăre. Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă sare, piper, se lasă să se răcească puțin, se adaugă un ou (50 g), jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, caşcaval ras și se amestecă bine. Coca frămîntată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime și se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează în forme rotunde. Pe fiecare bucată se așază grămăjoare din compoziția de carne cu spanac, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuș sau apă. Se împăturește (se strînge în două) și se presează marginile cu o furculiță pentru a se lipi bine. Raviolii obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală și se așază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară caşcaval ras, se pun bucăți de unt și se gratinează la cuptor, 10 minute.

NOTĂ : Raviolii se pot obține și după procedeul următor : Coca frămîntată, se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie, se așază grămăjoare din compoziția de carne la distanțe egale (circa 6 cm). Cu albuș de ou sau apă, se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoarele din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii de tăiței, se presează cu furculița spațiile care au fost umezite, pentru a se lipi bine și se decupează, cu ruleta, ravioli.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 5—6 bucăți la porție.

561. SARMALE CU CARNE DE PUI ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,100	— sarmale 150 g
— varză albă murată	kg	3,500	— varză 200 g
— ceapă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ulei	kg	0,150	
— cimbru	kg	0,002	
— orez	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— costiță afumată	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se dezosează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Costița se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă și se răcește, se amestecă cu carnea și se toacă cu mașina. Carnea tocată se amestecă cu orez, sare și piper. Compoziția rezultată se înfășoară în foi de varză. Sarmalele astfel preparate se aranjează una lîngă alta, într-o cratiță în care s-a așezat un strat de varză tăiată fin, astfel ca mijlocul vasului să rămînă gol, care se completează cu restul de varză tăiată și costiță, care să acopere și sarmalele. Deasupra se presară cimbru, se adaugă pastă de tomate, boia și lichidul necesar fierberii. Se acoperă vasul și se introduce la cuptor, la foc moderat. După 30—40 minute de fierbere, se adaugă roșii și se continuă fierberea.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

562. ȚELINĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— țelină rădăcină	kg	2,000	
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,500	200 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— smîntînă *)	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,250	
— lapte	l	0,200	
— piper măcinat	kg	0,003	
— margarină	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există iaurt.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie capacul, se scoate miezul, se introduce în apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichidul de fierbere. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se scurge din nou. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se dezosează, iar carnea se toacă cu mașina.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g margarină cu 50 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carnea de pui tocată, sare, piper, orez și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umple țelina, așezînd dea-

supra căpăcele decupate. Într-o tavă se înăbuşă 50 g margarină, cu 150 ml apă, se aşază ţelina umplută, se introduce la cuptor circa 30 minute. În 50 g margarină şi lapte se înăbuşă făina dizolvată în lapte rece, sare şi smîntînă sau iaurt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierb 10 minute, apoi se toarnă peste ţelină. Mazărea se adaugă în tava cu ţelină şi împreună se introduc din nou la cuptor, încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

b. PREPARATE CU CARNE DE PORC

563. CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o bucată de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,120	— (1 buc.) 40 g
— cartofi	kg	0,500	
— untură	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,0005	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăţă de coajă. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 25 g untură cu 50 ml apă. Se amestecă cu carne, făină, ou, cartofi raşi fin, piper măcinat, mărar verde şi sare. Se modelează 10 chiftele şi se coc la cuptor într-o tavă unsă cu restul de untură.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

564. CHIFTELE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 50 bucăţi	Gramaj pt. o bucată de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	1,050	— (1 buc.) 40 g
— cartofi	kg	1,200	
sau pîine albă	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— făină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— untură	kg	0,250	
sau ulei *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de porc se spală, se curăţă de tendoane şi se taie în bucăţi mici. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie în bucăţi mici. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală din nou. Cînd se foloseşte pîine, aceasta se înmoaie în apă şi se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Usturoiul se curăţă, se spală, se taie bucăţi mici. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa, usturoiul se toacă cu maşina. Compoziţia obţinută se amestecă cu ouă, cartofi raşi sau pîine, pătrunjel verde, sare şi piper, pînă se omogenizează. Se porţionează şi se modelează chiftele, folosind făina, sub formă rotundă, aplatizată. Se rumenesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

565. CIUPERCI UMPLUTE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	2,000	— ciuperci 160 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,400	— sos 40 g
— orez	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— untură	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se detașează codițele, care se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape, se fierbe, se răcește cu apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură (100 g) cu 50 ml apă. Se adaugă carnea tocată, codițele de ciuperci, piper, sare, pătrunjel verde și se continuă înăbușirea. Se adaugă orez și se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută se umplu ciupercile, se așază în tava unsă cu 25 g untură și se introduce la cuptor 30 minute. În restul de untură se înăbușă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, se adaugă boia, sare și smîntînă. Sosul obținut se toarnă peste ciuperci.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

566. COLȚUNAȘI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— colțunași 150 g
— ulei	kg	0,050	— smîntînă 25 g
— cartofi	kg	0,900	
— ceapă	kg	0,150	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ouă (100 g), 350 g făină și sare. Compoziția obținută se frămîntă bine pînă se obține o cocă omogenă. Ceapa și carnea tocată se înăbușă în ulei cu apă (circa 50 ml), se adaugă ou (50 g), piper măcinat, sare și se amestecă bine. Coca de cartofi se întinde în foaie groasă de circa 1cm pe o planșetă, pe care s-a presărat făină (circa 50 g), se decupează forme rotunde, dreptunghiulare ș. a. ; pe fiecare bucată se așază în mod egal umplutură de carne. Se împăturește fiecare în parte și se apasă marginile pentru a se lipi. Colțunașii se fierb în apă clocotită (2 l) cu sare, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra (4—5 bucăți la porție). Se servește cald.

567. GOGONELE MURATE UMPLUTE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,600	
— gogonele murate	kg	2,000	— gogonele 200 g
— orez	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	— sos 150 g
— ulei	kg	0,075	
— cimbru	kg	0,001	
— ouă	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— iaurt	kg	0,400	
— sos brun (spaniol) *)	kg	1,600	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gogonelele, de mărime egală, se spală, se taie capacele, se scot semințele și miezul. Carnea de porc se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, orez, ouă, sare, piper și cimbru. Gogonelele se umplu cu compoziția obținută, se așază într-o tavă cu ulei cu circa 75 ml apă. Se introduce la cuptor, circa 20 minute. Se adaugă sosul brun (spaniol) și se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mărar verde și iaurt deasupra.

568. RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,700	
— ceapă	kg	0,200	— rulou 165 g
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,150	
— păstîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— prapur de porc	kg	0,300	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	0,800	

°) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Prapurul se ține în apă călduță pentru a se desface. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu ceapă, ouă, piper, sare, și pătrunjel verde. Compoziția obținută se împarte în două, se așază peste bucata de prapur și se rulează. Ruloul obținut se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei. Se unge suprafața rulourilor cu untură sau ulei, de jur împrejur se așază felii de morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină și se introduce tava la cuptor cu o temperatură moderată, pentru a se frige. Ruloul fript se scoate pe un platou, se lasă să se răcească puțin și se porționează în 20 bucăți (2 bucăți la o porție). Sosul se prepară din 50 g untură sau ulei în care se adaugă făina dizolvată în apă rece, supă de oase, smîntînă și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos deasupra. Se poate servi și cu garnitură din pireu de cartofi sau cu pilaf.

569. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	— sarmale 180 g
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— varză 230 g
— costiță afumată	kg	0,150	— costiță 15 g
— untură	kg	0,150	
— varză albă proaspătă	kg	5,000	
— orez	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,250	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— borș *)	l	1,000	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— cimbru	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă ; ceapa rămasă se taie mărunt. Carnea se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește apoi se răcește în apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Varza albă se curăță, se spală, se opărește, se aleg foile, iar restul se taie fin. Costița afumată se spală, se taie fîșii. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa tocată se amestecă cu orez, sare, piper. Din această compoziție se porționează sarmale, cîte 4 la o porție și se învelesc în foi de varză. Jumătate din cantitatea de varză tăiată și 50 g de ardei gras se așază într-o cratiță, peste care se aranjează sarmalele jur împrejur, lăsîndu-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : restul de ceapă se înăbușă în 100 g untură și 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, cimbru, piper boabe, foi de dafin, mărar verde, roșii și sare. Sosul format se fierbe cu borș sau sare de lămîie, 10 minute și se adaugă peste sarmale. Deasupra se așază un rînd de varză tăiată și restul de ardei gras și se fierb circa o oră. Se adaugă costița afumată și se continuă fierberea circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie .Se servește cald. La cererea consumatorului, se servește cu smîntînă.

570. VARZĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,550	350 g
— varză albă murată	kg	4,200	
— orez	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— untură	kg	0,200	
sau grăsime bucăți din fanosări	kg	0,200	
— iaurt	kg	0,300	
sau smîntînă	kg	0,150	
— făină	kg	0,020	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza murată se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate în apă cu sare și se scurge de apă. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Cînd se folosește grăsime bucăți din fasonări, se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se înăbușă în 75 g untură (sau cuburi de grăsime) împreună cu ceapă, se răcește și se amestecă cu orez, sare și piper. Varza tocată se înăbușă în 100 g untură sau cuburi de grăsime cu apă sau zeamă de varză, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și se continuă fierberea circa 15 minute, apoi se

răcește. Jumătate din cantitatea de varză se așază în strat egal, într-o tavă unsă cu untură sau grăsime bucăți (25 g). Deasupra se așază carnea în strat uniform, ultimul strat fiind de varză. Se introduce tava la cuptor circa 30 minute. Cu 10 minute înainte de a se scoate din cuptor, se adaugă iaurt amestecat cu făină, se întinde în mod uniform și se gratinează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

c. PREPARATE CU CARNE DE VITĂ

571. BUDINCĂ DE CARTOFI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	0,100	
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	**200 g**
— cartofi	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,015	
— ulei	kg	0,075	
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— pîine albă	kg	0,350	
— caşcaval	kg	0,075	
— smîntînă	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se fierb în apă cu sare, se scurg de apă și se zdrobesc. Usturoiul se curăță și se pisează cu puțină sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pîinea se înmoaie în apă și se stoarce. Făina și pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată și ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase 100 g. Tocătura se răcește, se amestecă cu pîinea și se toacă din nou cu mașina. Se amestecă cu ou (100 g), usturoi, pătrunjel verde, piper și sare. Într-un vas cu ulei (25 g) și tapetat cu pesmet se așază compoziția obținută între două straturi de pastă de cartofi. Deasupra se adaugă o compoziție formată din făină amestecată cu ou (50 g) și se presară cu caşcaval ras. Budinca se introduce la cuptor cu temperatură moderată, circa 30 minute; se răcește puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă.

572. BUDINCĂ DIN CARNE CU SOS DIN LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	1,000	
— supă de oase *)	kg	0,100	**— budincă 110 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	**— sos 120 g**
— făină	kg	0,100	
— pîine albă	kg	0,300	
— lapte	l	0,250	
— morcovi	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	
— ulei	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,075	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul rădăcină, țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pîinea se taie felii se înmoaie în apă și se stoarce. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se toacă împreună cu ceapa, se înăbușă în ulei (50 g) și supa de oase (50 g), se răcește, se amestecă cu pîinea și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă ouă (100 g), pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), deasupra se adaugă o compoziție formată din ou (50 g), făină (50 g), smîntînă și se presară cu caşcaval. Tava se introduce la cuptor circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin

și se porționează. Legumele (pătrunjelul, țelina rădăcină și morcovii) se înăbușă în unt, se adaugă făină (50 g) dizolvată în supă de oase, sare, lapte, se fierb circa 50 minute. Sosul se pasează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos de legume.

573. CARNE TOCATĂ ÎN FOIETAJ (CULIBIACA)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,700	**200 g**
— ceapă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,050	
— foietaj crud *)	kg	0,500	
— pesmet	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Pesmetul se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă carnea tocată, continuînd înăbușirea, circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă 2 ouă, pesmet și pătrunjel verde ; se amestecă pînă se omogenizează. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de circa 5 mm, se presară cu caşcaval ras, iar deasupra se pune compoziția de carne și se rulează. Se așază în tava unsă cu unt. Suprafața se unge cu ou bătut, se introduce la cuptor, cu temperatură ridicată la început (circa 5 minute) apoi se moderează temperatura și se lasă pînă la coacerea completă, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă tăiat în felii pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

574. CLĂTITE CU CARNE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,700	
— făină	kg	0,500	**200 g**
— lapte	l	0,800	
— ouă	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,015	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei, se adaugă carnea tocată și se continuă înăbușirea circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se toacă din nou cu mașina, se adaugă ouă (50 g), 50 g smîntînă, sare, piper, pătrunjel verde și usturoi și se amestecă pînă se omogenizează. Din ouă (200 g), făină și lapte se pregătește compoziția pentru 20 foi de clătite. Din compoziție se toarnă cu polonicul într-o tigaie cu

ulei înfierbîntat, mișcînd tigaia încît aceasta să se întindă uniform. Se rumenește pe ambele părți. Se umplu foile cu compoziția de carne, se rulează și se așază într-o tavă unsă cu puțin ulei, se introduc în cuptor 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la porție). Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

575. CHIFTELE DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 50 bucăți	Gramaj pt. o bucată de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	1,050	**40 g**
— cartofi sau	kg	1,200	
pîine albă	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— făină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— untură sau	kg	0,250	
ulei *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se taie bucăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Cînd se folosește pîine, aceasta se înmoaie în apă și se stoarce bine.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa și usturoiul se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă cu cartofi rași sau pîine, ouă, pătrunjel verde, sare, piper, pînă se omogenizează; se porționează și se modelează chiftele folosind făină, în formă rotundă. Se rumenesc în untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș.a.

576. CHIFTELUȚE MARINATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— ceapă	kg	0,125	— **chifteluțe (3 buc) 90 g**
— cartofi sau	kg	0,550	
pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	— **sos 140 g**
— făină	kg	0,050	
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	
pentru sos:			
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,020	
— făină	kg	0,075	
— sare	kg	0,020	
— foi de dafin	kg	0,00025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii; 125 g se înăbușă în untură sau ulei (30 g) și 50 ml apă și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă și cartofi rași fin sau pîine. Compoziția obținută se împarte în bucăți (cîte 3 pentru o porție) și se modelează chiftelele de formă rotundă, aplatizată folosind făină. Se rumenesc în untură. Sosul se prepară astfel: ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină, pastă de tomate, sare, oțet, foi de dafin și apă fiartă. Se fierbe circa 30 minute și se strecoară. Sosul obținut se fierbe împreună cu chifteluțele, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald.

577. DOVLECEI UMPLUȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— dovlecei 160 g
— orez	kg	0,150	— sos 100 g
— ulei	kg	0,150	— iaurt 20 g
— ceapă	kg	0,350	
— făină	kg	0,125	
— paste de tomate	kg	0,100	
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	
— iaurt	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se toacă cu mașina împreună cu carnea. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și se taie în două, dacă sînt mai mari, corespunzător gramajului și li se scoate miezul. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se lasă să se răcească. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orez fiert, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar. Cu această compoziție se umplu dovleceii. După umplere, fiecare bucată se trece prin făină cu partea tăiată, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se stropesc cu supă de oase (100 g) și se introduc la cuptor. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei și 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea rămasă de făină dizolvată în 100 ml apă rece și pastă de tomate. Se adaugă supa rămasă și se continuă fierberea circa 25 minute. Sosul se strecoară peste dovlecei și se continuă fierberea, încă 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu mărar verde și iaurt deasupra.

578. MACAROANE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,500	
— macaroane	kg	0,700	250 g
— unt	kg	0,075	
— ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade prin răzătoare fină. Macaroanele se rup.

Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se strecoară și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 g supă, se adaugă carnea tocată, continuînd înăbușirea 10—15 minute, apoi pastă de tomate. Macaroanele se scurg de apă și se amestecă cu unt topit; se adaugă compoziția de carne și sos, sare și piper. Deasupra se presară 100 g caşcaval ras și se introduce la cuptor 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu caşcaval ras deasupra.

579. MUSACA DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— untură	kg	0,200	— musaca 220 g
— ceapă	kg	0,350	— sos 100 g
— cartofi	kg	2,900	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— lapte sau	l	0,150	
lapte praf	kg	0,015	
— caşcaval	kg	0,100	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— pesmet	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Cînd se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și apă. Separat, în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă.

Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. După 30 minute, se scoate tava din cuptor și se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă, făină și pătrunjel verde (o treime din cantitate); se presară caşcaval ras și se introduce din nou la cuptor, circa 15 minute, pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

580. MUSACA DIN CARTOFI CU IAURT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— untură	kg	0,200	— musaca 220 g
— ceapă	kg	0,350	
— cartofi	kg	2,900	— sos 100 g
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— pesmet	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor în untură (125 g) și apă. Separat în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper,

pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt, ouă (100 g) și pătrunjel verde (1/3 din cantitate). După 30 minute se scoate tava din cuptor, se întinde uniform, pe toată suprafața, compoziția cu iaurt, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Se poate prezenta cu sos tomat separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

581. MUSACA DIN DOVLECEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— untură sau	kg	0,200	— musaca 220 g
ulei *)	kg	0,200	— sos 100 g
— dovlecei proaspeți	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— cașcaval	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— sos tomat **)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— iaurt	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Dovleceii se spală, se curăță de coajă, se taie felii de circa 1 cm și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se curăță, se opăresc, se decojesc, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat se încălzește.

Tehnica preparării

Feliile de dovlecei se înăbușă în 125 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml). Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa; se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă sare, piper, un ou, pătrunjel verde și se amestecă bine pînă ce se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet, se așază un strat de felii de dovlecei, compoziția de carne, un strat de felii de dovlecei și ultimul strat de felii de roșii. Făina se amestecă cu ouă (100 g) și iaurt și se toarnă peste musaca. Deasupra, se așază felii de roșii pentru decor, se presară cașcaval ras și se introduce tava la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Cînd este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

582. MUSACA DIN MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— musaca 220 g
— untură sau	kg	0,200	
ulei *)	kg	0,200	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,350	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— macaroane	kg	0,500	
— caşcaval	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,050	
— sos tomat **)	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— iaurt	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie în bucăți și se toacă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade fin. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, apoi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 175 g untură și apă (175 ml) împreună cu carnea. Se răcește și se toacă din nou. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă. Într-o tavă unsă cu 25 g untură și tapetată cu pesmet, se așază un strat de macaroane, deasupra compoziția de carne și din nou un strat de macaroane. Făina se amestecă cu două ouă și iaurt, se toarnă peste musaca, se presară caşcaval și se introduce la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Cînd este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

583. MUSACA DIN VINETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— musaca 220 g
— untură	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— vinete	kg	2,200	
— roșii proaspete	kg	0,800	
— ouă	kg	0,150	
— lapte sau	l	0,150	
lapte praf	kg	0,015	
— făină	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,035	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă, și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se curăță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Laptele se fierbe și se răcește. Cînd se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), ouă și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază : un strat de

felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu lapte și 100 g ouă. După 30 minute, se scoate tava din cuptor, se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă și făină. Deasupra se așază felii de roșii, cîte una pe porție, se presară caşcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor circa 15 minute, pentru gratinat. După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

584. MUSACA DIN VINETE CU IAURT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— untură	kg	0,200	— musaca 220 g
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— vinete	kg	2,200	
— roșii proaspete	kg	0,800	
— ouă	kg	0,150	
— iaurt	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor cu untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, ouă (50 g), pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază : un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt și 100 g ouă. După 30 minute se scoate tava din cuptor și se întinde uniform, compoziția cu iaurt pe toată suprafața. Deasupra se așază felii de roșii, cîte una pe o porție, se presară caşcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat (rumenire). După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra (sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră). Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

585. MUSACA DIN ȚELINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— musaca 220 g
— untură sau	kg	0,200	
ulei *)	kg	0,200	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	2,000	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— sos tomat **)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— roşii proaspete	kg	0,500	
— iaurt	kg	0,150	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie în bucăți mici şi se toacă cu mașina. Țelina se curăță, se spală, se taie felii şi se fierbe în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opăreşte. Roşiile se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Feliile de țelină se înăbuşă la cuptor, în untură sau ulei (100 g) şi puțină apă (100 ml). Ceapa se înăbuşă împreună cu carnea tocată în 75 g untură sau ulei şi 75 ml apă. Se lasă să se răcească şi se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, un ou şi se amestecă pentru omogenizare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi tapetată cu pesmet, se aşază un strat de felii de țelină un strat de felii de roşii, un strat din compoziția de carne şi deasupra restul de felii de țelină şi felii de roşii. Făina se amestecă cu 2 ouă şi iaurt şi se toarnă peste musaca şi se presară caşcaval ras. Se introduce la cuptor 30 minute. Se porționează în 10 bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat şi pătrunjel verde deasupra. Sosul tomat se poate prezenta şi separat, în sosieră. Se serveşte cald.

586. PÎRJOALE MOLDOVENEŞTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	— pîrjoale (2 buc) 115 g
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	
sau pîine albă	kg	0,250	
— untură	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,250	
— usturoi	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se înăbuşă în 25 g untură cu 50 ml. apă. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală şi se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți şi se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbuşită şi răcită.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou (50 g), cartofi raşi fin, usturoi pisat, pătrunjel verde, sare şi piper. Compoziția obținută se împarte în 20 bucăți, se modelează, dîndu-le forma de pîrjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut (100 g), pesmet şi se rumenesc în untură.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri din legume şi cartofi. Se serveşte cald.

587. RAVIOLI CU CARNE DE VITĂ ŞI SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	— ravioli 200 g
— ulei	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,000	— sos 100 g
— unt	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	
Pentru umplutură			
— carne de vită calitatea I	kg	0,450	
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planşetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare şi se frămîntă bine, obţinînd o cocă de tăiţei de consistenţă potrivită. Se acoperă şi se lasă în repaos 15 minute. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Carnea se spală şi se taie bucăţi. Caşcavalul se curăţă de coajă şi se rade.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în ulei cu puţină apă (50 ml), împreună cu ceapa. Se lasă să se răcească şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Se adaugă un ou (50 g), pătrunjel verde, sare, piper. Coca frămîntată se întinde în foaie de tăiţei de 2—3 mm grosime şi se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează forme rotunde. Pe fiecare bucată se aşază din compoziţia de carne, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puţin albuş sau apă, se împătureşte (se strînge în două) şi se presează marginile cu o furculiţă, pentru a se lipi bine. Raviolii obţinuţi se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală şi se aşază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară caşcaval ras, se pun bucăţele de unt şi se introduc la cuptor pentru gratinare.

NOTĂ : Raviolii se pot obţine şi după procedeul următor : coca frămîntată se întinde în foaie de tăiţei de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie se aşază grămăjoare din compoziţia de carne, la distanţe egale, circa 6 cm. Cu albuş de ou sau apă se umezesc cu pensula spaţiile dintre grămăjoarele din compoziţia de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii de tăiţei, se presează cu furculiţa spaţiile ce au fost umezite, pentru a se lipi bine şi se decupează cu ruleta, ravioli.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cîte 5—6 bucăţi la o porţie. Se serveşte cald.

588. ROȘII UMPLUTE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,400	
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— roșii 175 g
— roșii proaspete	kg	2,500	— sos 125 g
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,075	
— iaurt	kg	0,250	
— sos tomat *)	kg	0,700	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,020	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie și se opărește. Carnea de vită și de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Roșiile (20 bucăți de mărime egală) se spală, se taie capacul, se scoate miezul cu o linguriță și se așază pe un platou cu gura în jos. Miezul de roșii se strecoară pentru a se obține suc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge de apă și se fierbe în apă cu sare, îndepărtîndu-se apa.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu orez, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper. Roșiile se umplu cu compoziția de carne, se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute. Sosul tomat se adaugă peste roșii, împreună cu sucul de roșii, apoi se adaugă zahăr și se fierb împreună, 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

589. RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ficat de pui	kg	0,500	— carne 70 g
— slănină afumată	kg	0,200	— cartofi 120 g
— ouă	kg	0,200	— sos 60 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,200	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— smîntînă	kg	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina cu sită deasă. Ficatul de pui se spală, se opărește, se taie cuburi. Slănina se opărește, se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu 3 ouă, sare, piper și se așază în strat de circa 1 cm grosime. Deasupra se așază ficat de pui și slănină și se rulează. Rulada formată se așază într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se unge cu ou bătut deasupra și se introduce la cuptor, 30 minute ,la foc moderat. După coacere, se lasă să se răcească și se taie cîte 2 bucăți la o porție. Din 100 g ulei, făină, lapte și sare se prepară un sos alb la care, spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntîna și se continuă fierberea 20 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

590. SARMALE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— sarmale 180 g
— varză albă murată	kg	4,300	— varză 230 g
— ceapă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— untură	kg	0,200	
sau ulei *	kg	0,200	
— orez	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— cimbru	kg	0,003	
— piper boabe	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se spală, i se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă cu sare, pe jumătate. Ceapa se curăță și se spală; 150 g se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 150 g ceapă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez și apă rece 100 ml. Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucată (3 bucăți pentru o porție), sau 25 g/bucată (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în cîte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate, se așază una lîngă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămîne gol și se umple cu restul de varză tăiată, care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa tăiată mărunt (150 g) se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completîndu-se cu zeama de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră la cuptor.

Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, decorate cu roșii (200 g) deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor, se servește ardei iute.

591. VARZĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,000	
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— varză umplută 250 g
— orez	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	— sos 120 g
— smîntînă	kg	0,200	
sau iaurt	kg	0,400	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	
sau ulei **)	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se aleg 20 bucăți mici de varză albă (cîte una pentru o porție). Varza se curăță de cotor, se opărește, se scoate mijlocul și se sărează. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml) adăugată treptat. Carnea tocată se amestecă cu ceapă, sare piper și orez. Cu această compoziție se umplu verzele. Se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și apă (circa 300 ml) și se introduce în cuptor, la temperatură moderată. După 30 minute, se adaugă sos tomat și se continuă fierberea, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă sau iaurt deasupra. Se servește cald.

592. VINETE UMPLUTE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	275 g
— vinete	kg	3,000	
— ceapă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— ouă	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— carne de vită			

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, menținînd codița și se crestează miezul cu cuțitul. Ceapa se curăță, se taie mărunt. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Vinetele se înăbușă în cuptor în 75 g ulei cu puțină apă (50 ml), se răcesc și li se scoate miezul. Carnea tocată împreună cu ceapa se înăbușă în 50 g ulei și puțină apă (50 ml) adăugată treptat, se răcește și se amestecă cu ouă, sare, piper, miezul de la vinete și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu vinetele și se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se așază felii de roșii, se presară caşcaval și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu jiu de la friptură. Se servește cald.

d. PREPARATE CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

593. ARDEI UMPLUȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,400	
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— ardei (2 buc) 175 g
— ardei gras (20 buc)	kg	1,500	— sos 100 g
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	— iaurt 25 g
— ulei	kg	0,100	
— orez	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,025	
— morcovi	kg	0,100	
— iaurt	kg	0,250	
sau smîntînă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii (20 bucăți de mărime egală), se spală, se curăță de cotor și semințe. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, în 300 ml apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu jumătate din cantitatea de ceapă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare, piper, ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și 100 ml apă rece. Cu această compoziție se umplu ardeii, care se trec prin făină cu partea pe unde s-au umplut și se așază într-o tavă sau cratiță unsă cu ulei (50 g). Se adaugă apă fierbinte și se introduce tava în cuptor 30 minute. Sosul se prepară din ceapă (150 g), morcovi și pătrunjel rădăcină ce se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă restul de făină, piper, pastă de tomate,

sare, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste ardei, introducîndu-se împreună în cuptor. Cînd ardeii sînt fierți, se adaugă roșii și se mai fierb împreună circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

594. BIFTEC CU CEAPĂ PRĂJITĂ (BERLINEZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,600	**— carne 100 g**
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,400	**— ouă și ceapă prăjită 50 g**
— ceapă	kg	0,500	**— cartofi sote 100 g**
— făină	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,100	
— ouă	kg	0,600	
— ulei	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și de porc se spală și se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală ; 400 g se taie felii subțiri (peștișori). Pîinea albă se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea împreună cu 100 g ceapă și pîinea înmuiată se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Compoziția tocată se amestecă cu ouă (100 g), cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Această compoziție se porționează în 10 bucăți de formă rotundă, se dau prin făină, li se dă forma de cuib, se prăjesc la cuptor într-o tavă cu ulei (50 g). Se prepară ochiuri din 10 ouă (500 g) în ulei (50 g) și se sărează. Separat, ceapa tăiată (400 g) se amestecă cu restul de făină și se prăjesc în ulei (50 g). Cartofii se sotează în 50 g ulei cu 50 ml apă.

Prezentarea și servirea

Biftecul peste care s-a montat cîte un ou ochi cu ceapă prăjită se prezintă pe platou sau farfurie, împreună cu garnitură de cartofi sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

595. CASTRAVEȚI UMPLUȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,400	
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	**— castraveți umpluți 160 g**
— castraveți murați	kg	2,000	
— orez	kg	0,150	**— sos 100 g**
— roșii conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	**— iaurt 25 g**
— zahăr	kg	0,030	
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	
— făină	kg	0,075	
— supă de oase *)	kg	0,700	
— smîntînă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și carnea de porc se spală și se toacă cu mașina. Castraveții murați se spală, se taie la un capăt și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și mărarul verde se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală în multe ape și se fierbe.

Tehnica preparării

Ceapa (250 g) se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se amestecă cu carne tocată, orez fiert, mărar, piper și sare. Castraveții se umplu cu această compoziție, se trec prin făină cu partea unde s-au umplut, se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu puțină supă de oase (100 g). Vasul se introduce la cuptor, 20—30 minute, la foc moderat. Separat, se prepară sosul : se înăbușă cantitatea de ceapă rămasă (150 g), morcovii și pătrunjelul rădăcină în ulei (50 g) și supă de oase (200 g), se adaugă restul de făină dizolvată în 50 g supă de oase și pastă de tomate, sare, can-

titatea de supă de oase rămasă și se fierbe 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste castraveți, se adaugă zahăr și se fierb împreună 20 minute, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, cu roșii și iaurt deasupra. Se servește cald.

596. CHIFTELUȚE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	— ciuperci 50 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	— sos 120 g
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sos brun **)	kg	1,000	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— unt	kg	0,050	
— lămîi	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se spală și se taie mărunt. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, cartofi rași fin sau pîine, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, pînă se obține o compoziție omogenă. Se modelează chiftele (cîte 3 bucăți la o porție), dîndu-li-se formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor. Ciupercile se înăbușă în unt. Cînd sînt gata chifteluțele, se adaugă sos brun și ciuperci înăbușite și se mai lasă să fiarbă circa 15 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămîie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

597. CHIFTELUȚE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,125	
— cartofi	kg	0,550	— ciuperci 30 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ulei	kg	0,150	— sos 100 g
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— sos de smîntînă *)	kg	1,000	
— ciuperci proaspete	kg	0,600	
sau conservă	kg	0,300	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ciupercile se spală și se taie mărunt. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau pîine, sare, piper, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde pînă se omogenizează. Se modelează chifteluțe (cîte 3 bucăți la o porție) de formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se introduc în cuptor.

Ciupercile se înăbuşă în jumătate din cantitatea de unt şi se adaugă în sosul de smîntînă, care se toarnă peste chifteluţe, continuînd fierberea circa 15 minute. Spre sfîrşit, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Chifteluţele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde şi unt topit deasupra. Se pot servi cu diferite garnituri. Se servesc calde.

598. CHIFTELUŢE CU MĂRAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	— chifteluţe (3 buc) 90 g
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	— sos 100 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sos brun **)	kg	1,000	
— mărar verde	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală din nou. Cînd se foloseşte pîine, se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Carnea se curăţă de pieliţe, se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii raşi fin sau pîine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper şi sare, pînă se omogenizează. Se modelează chiftele rotunde, aplatizate (cîte 3 bucăţi la o porţie), folosind făină. Se aşază în tavă cu ulei şi se introduc la cuptor. Cînd sînt gata, se toarnă sosul peste ele, continuînd fierberea circa 15 minute. Spre sfîrşit, se adaugă mărar şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor de lămîie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se serveşte cald.

599. CHIFTELUŢE CU TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	— chifteluţe (3 buc) 90 g
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	— sos 100 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— tarhon	kg	0,250	
— sos brun **)	kg	1,000	
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— oţet 9°	l	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală şi se opăreşte. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală din nou. Cînd se foloseşte pîine se taie felii, se înmoaie şi se stoarce bine. Carnea se curăţă de pieliţe, se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Tarhonul se curăţă, se spală, se opăreşte cu apă clocotită şi oţet şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii raşi fin sau pîine, sare, piper, ouă şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se modelează chifteluţe (cîte 3 bucăţi la o porţie), folosind făină, se aşază într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduc în cuptor. Cînd sînt gata, se strecoară peste ele sosul brun şi se continuă fierberea. La sfîrşitul fierberii, se adaugă vin şi tarhon.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu garnituri diferite. Se serveşte cald.

600. CHIFTELUȚE CU TARHON ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— făină	kg	0,050	
— cartofi	kg	0,550	— sos 100 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— tarhon	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— sos de smîntînă **)	kg	1,000	
— oțet 9°	l	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță, se taie mărunt. Tarhonul se spală, se opărește în apă clocotită cu oțet, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pîine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, pînă se omogenizează. Se modelează chifteluțe de formă rotundă, aplatizată (cîte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc la cuptor. Cînd sînt gata, se adaugă sosul de smîntînă și se continuă fierberea, circa 10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă tarhonul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

601. CHIFTELUȚE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	— sos 100 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— mărar verde	kg	0,025	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sos de smîntînă **)	kg	1,000	
— lămîie	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîile se spală și li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pîine, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, pînă se omogenizează. Se modelează chifteluțe (cîte 3 bucăți la porție) de formă rotundă, aplatizată, folosindu-se făina. Se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor la temperatură moderată. Cînd sînt gata, se adaugă în sosul de smîntînă și se lasă la fiert 15 minute. Se adaugă suc de lămîie și vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde și mărar verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

602. CHIFTELUȚE CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	— sos 100 g
sau pîine albă	kg	0,250	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— ouă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— sos tomat **)	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie în apă, se stoarce bine. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pîine, cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, ouă, piper, sare pînă se omogenizează. Se modelează chifteluțe (cîte 3 bucăți la o porție), se dă formă rotundă, aplatizată, folosind făina, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor. Cînd sînt gata, peste ele se strecoară sos tomat, continuînd fierberea circa 15 minute. La sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu garnituri diferite. Se servește cald.

603. CHIFTELUȚE CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— chifteluțe (3 buc) 90 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	
— cartofi	kg	0,550	
sau pîine albă	kg	0,250	— sos 100 g
— ouă	kg	0,100	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— sos de vin **)	kg	1,000	
— făină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu este untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Cînd se folosește pîine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau pîine, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper pînă se omogenizează. Se modelează chifteluțe (cîte 3 bucăți la o porție), dîndu-le formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor. Cînd sînt gata, se adaugă în sosul de vin și se mai lasă să fiarbă, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămîie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

604. FRIPTURĂ TOCATĂ (BERLINEZĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,400	
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— carne 60 g
— cartofi	kg	1,500	— sos 50 g
— ceapă	kg	0,300	— garnitură 100 g
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos brun *)	kg	1,500	
— ulei	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Cartofii se spală și se fierb în coajă în apă cu sare și se curăță de coajă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă cu ulei, dîndu-i-se forma unei franzele; tava se așază într-un vas cu apă clocotită (bain-marie) și se introduce la cuptor, circa 45 minute. Preparatul obținut se răcește și se porționează în felii (cîte două pentru o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos brun, garnitură de cartofi fierți cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

605. PERIȘOARE CU VERDEAȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— carne de porc calitatea I	kg	0,300	— perișoare 120 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 150 g
— pîine albă	kg	0,350	— iaurt 25 g
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— untură	kg	0,100	
— sos brun *)	kg	1,250	
— vin alb	l	0,050	
— tarhon verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,150	
— mărar verde	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se înăbușă în untură. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mai mare circa 2—3 cm, iar restul se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie în bucăți de 2—3 cm. Pîinea se taie felii, se înmoaie în apă și se scurge bine. Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu pîinea și ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde tăiat mărunt. Compoziția obținută se împarte în bucăți (cîte 4 pentru o porție), care se rotunjesc și se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde tăiat mărunt. Perișoarele astfel obținute, se introduc în sosul brun și se fierb la foc moderat, circa 30 minute. În timpul fierberii, se mai adaugă apă fiartă. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul fierberii se adaugă vin, tarhon, mărar și pătrunjel verde tăiat mai mare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

606. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— sărmăluțe 140 g
— spanac	kg	2,500	
— ceapă	kg	0,150	— sos 160 g
— untură	kg	0,050	
sau ulei *)	kg	0,050	
— orez	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— sare de lămîie	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	
pentru sos			
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— borș **)	l	1,000	
sau sare de lămîie	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu este untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape și se opărește în apă clocotită cu sare de lămîie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Țelina se curăță, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carnea tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (cîte 6 la o porție) și se învelesc în foi de spanac. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsîndu-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelină, sare și se fierbe, 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămîie și se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă.

607. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE ȘTEVIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	— sărmăluțe 140 g
— ștevie	kg	2,500	
— untură	kg	0,050	— sos 160 g
sau ulei *)	kg	0,050	
— orez	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— sare de lămîie	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	
pentru sos			
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— borș **)	l	1,000	
— sare de lămîie	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu este untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu mașina. Ștevia se curăță de cotoare, se spală în multă apă rece, se opărește cu apă clocotită cu sare de lămîie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Țelina se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carne tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (cîte 6 la o porție) și se învelesc în foi de ștevie. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsîndu-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelina, sare și se fierb 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămîie și se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă.

608. SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ (CU ARPACAȘ ȘI OREZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	— sarmale (3—4 buc) 180 g
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,250	
— untură	kg	0,150	— varză 230 g
— orez	kg	0,100	
— arpacaș	kg	0,100	
— varză albă murată	kg	4,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală și se fierb pe jumătate, în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez, arpacaș și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți la o porție) sau 25 g (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în cîte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lîngă alta într-o cratiță în care s-a așezat un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămîne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă, în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă peste sarmale, completîndu-se cu zeamă de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din roșii deasupra. Se servește cald. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute.

609. SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	— sarmale (3—4 buc) 180 g
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,250	
— untură	kg	0,150	
— orez	kg	0,200	— varză 230 g
— varză albă murată	kg	4,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g ceapă se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți pentru o porție) sau 25 g (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în cîte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lîngă alta într-o cratiță în care s-a

pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămîne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate diluată în apă și se fierb circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completîndu-se cu zeama de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea circa o oră, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din roșii deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute.

610. SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAȘ ȘI OREZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,300	— sărmăluțe 150 g
— carne de vită calitatea I	kg	0,450	— sos 100 g
— untură	kg	0,050	— iaurt 20 g
— ceapă	kg	0,150	
— orez	kg	0,150	
— arpacaș	kg	0.150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de viță	kg	0,300	
— iaurt	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	
pentru sos			
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— borș *)	l	1,000	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

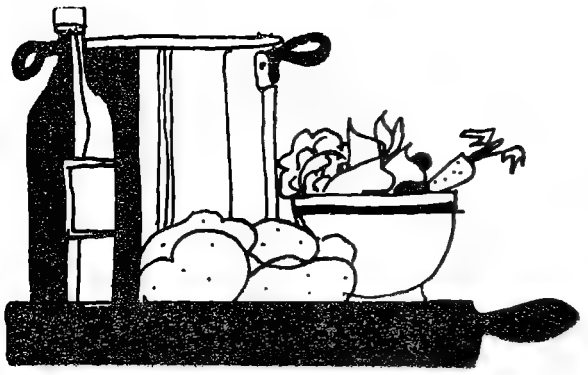
Foile de viță se curăță de codițe, se spală, se opăresc, în apă clocotită cu sare și se răcesc. Ceapa se curăță, se spală; 150 g ceapă se taie mărunt, se înăbușă în untură cu 50 ml apă și se răcește. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate, separat, în apă cu sare și se scurg de apă. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa înăbușită. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, pătrunjel verde, arpacaș și orez. Această compoziție se împarte în bucăți (cîte 6—8 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se așază pe cîte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se rulează și se introduc în interior. Sărmăluțele astfel preparate se așază într-o cratiță. Sosul se prepară astfel: ceapa (100 g) se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, i se adaugă morcovii, țelina și se continuă înăbușirea. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, borș și sare. Se fierb circa 30 minute și se pasează peste sărmăluțe. Sărmăluțele se fierb împreună cu sosul la foc moderat, circa 45 minute, se adaugă mărar cu 5 minute înainte de sfîrșitul fierberii.

Prezentarea și servirea

Sărmăluțele în foi de viță se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu iaurt deasupra.



E. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE PASĂRE

611. ANGHEMACHT DIN CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— morcovi	kg	0,100	— sos 100 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,100	
— untură	**kg**	**0,150**	
sau ulei *)	**kg**	**0,150**	
— făină	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— sare	kg	0,050	
— unt	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și pătrunjelul se curăță, se spală și se crestează. Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămîia și spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează. Apoi se adaugă : morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Supa rezultată se strecoară. Din untură sau ulei și făină dizolvată în 150 ml apă se prepară un sos care se fierbe circa 20 minute. Se adaugă suc de lămîie și bucăți de carne, se continuă fierberea 5 minute. Se adaugă bucăți mici de unt deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald , cu garnitură de cartofi natur.

612. BLANCHETE DE PUI CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	— orez 200 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— margarină	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— ouă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	
— pilaf simplu *)	kg	2,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Morcovii, ceapa și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb în continuare. Supa se strecoară. În 100 g margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă rezultată de la fierberea puilor, sare, gălbenușuri de ou, suc de lămîie și se fierb circa 15 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu garnitură de orez (pilaf).

613. BUDINCĂ DIN FICAT DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— unt	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	— budincă 130 g
— ulei	kg	0,100	
— ficat de pui	kg	0,400	— sos 100 g
— făină	kg	0,250	
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	
pentru sos			
— vin alb	l	0,125	
— ceapă	kg	0,050	
— muștar	kg	0,025	
— zahăr	kg	0,030	
— morcovi	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— făină	kg	0,075	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Făina (75 g) se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă în 50 g ulei, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte, sare și se fierbe, obținîndu-se un sos, care se răcește. Se amestecă sosul cu ouă bătute și ficat înăbușit, se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața. Se coace la cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. După coacere, se răcește puțin și se porționează. Se prepară sosul astfel : morcovii și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă 75 g făină dizolvată în 100 g supă de oase, se completează cu supa de oase rămasă (900 g) și se continuă fierberea, circa 15 minute. Se strecoară sosul obținut și se adaugă muștar, zahăr, sare și vin, continuîndu-se fierberea circa 5 minute și se păstrează la cald (bain marie).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos în sosieră. Se servește cald.

614. CIULAMA DE PUI CU MĂMĂLIGUȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,100	— ciulama 200 g
— margarină	kg	0,100	
sau unt *)	kg	0,100	— mămăliguță 200 g
— făină	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	
— mămăliguță pripită **)	kg	2,000	

*) numai cînd nu există margarină.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii se pun la fiert în apă rece cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină și se fierb în continuare, circa 30 minute. După fierbere supa se strecoară. Carnea se scoate separat, se porționează și se menține la cald, în puțină supă strecurată. Făina se dizolvă în 300 g supă răcită, se adaugă în ulei încălzit și se amestecă bine pentru omogenizare. Se fierbe circa 30 minute, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, supă încălzită, pînă se obține consistența specifică pentru ciulama. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru a nu se forma crustă. Carnea porționată se scoate din supă și se acoperă cu ciulama.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mămăliguță.

615. COLȚUNAȘI CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,750	
— ouă	kg	0,200	— colțunași 200 g
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	0,400	— sos tomat 100 g
— spanac proaspăt	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— margarină	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,050	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se dezosează și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se opărește și se taie mărunt. Dacă se folosește spanac conservă, se scurge de lichid. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă și sare se face o cocă. Din cocă se întinde o foaie subțire și se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Se prepară o compoziție din carne, spanac, piper, sare, ou, cu care se umplu pătrățele de cocă. Colțunașii obținuți se fierb în apă cu sare. Se scot din apă, se scurg, se așază în tavă unsă cu margarină, se presară caşcaval și se introduce la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat. Se servește cald.

616. CROCHETE DIN CARNE DE PUI CU MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,000	— crochete 130 g
— ceapă	kg	0,100	— mazăre 50 g
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,250	
— lapte	l	0,500	
— ouă	kg	0,300	
— pesmet	kg	0,175	
— untură	kg	0,200	
sau ulei **)	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— mazăre sote *)	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa și morcovii se curăță și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece ; 2 bucăți (100 g) se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Soteul de mazăre se prepară, folosind rețeta respectivă. Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare. Se spumează. Se adaugă ceapa, morcovi. Puii fierți se răcesc, se dezosează, iar carnea obținută se taie în cuburi mici. În 100 g unt încălzit se adaugă 200 g făină dizolvată în 200 ml lapte rece, sare și cantitatea de lapte rămasă, se prepară un sos alb care se amestecă cu carnea de pui, ouă fierte, piper și se lasă să se răcească. Din această compoziție se fac crochete în formă de bastoane lungi de 5 cm (cîte 4 bucăți la o porție), se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se rumenesc în untură.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se servește cald.

617. CURCAN CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,150	— sos 150 g
— ceapă	kg	0,200	— măsline 40 g
— morcovi	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin roșu	l	0,100	
— măsline	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— lămîie	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Cimbrul se spală. Lămîia se spală, iar din 100 g se extrage sucul. Măslinele se crestează și se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. După înăbușire se adaugă 1,5 l apă, piper, foi de dafin, cimbru, sare și se fierbe circa 30 minute. Se scot bucățile de carne din sos, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în apă (100 ml) și se fierbe circa 15 minute. Sosul obținut se pasează, se adaugă măsline, suc de lămîie, vin, bucăți de carne și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămîie. Se servește cald.

618. CURCAN LA TAVĂ CU SOS DE CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,050	— sos 200 g
— sos din ciuperci *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se trece prin flacără, se spală și se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă și se frige la cuptor, circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere carnea se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos separat, în sosieră. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș.a.

619. FRIPTURĂ BREZE DIN CARNE DE PUI CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,200	— sos cu ciuperci 100 g
— morcovi	kg	0,100	— cartofi 120 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— usturoi	kg	0,020	
— cartofi	kg	2,000	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină, piper, apă fiartă (circa 500 ml) și se continuă înăbușirea cu vasul acoperit, pînă ce carnea și legumele sînt fierte. Separat, se înăbușă ciupercile în 50 g ulei, se adaugă sare și piper. Cartofii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă peste ciuperci. Sosul rezultat din fierberea cărnii cu legume se pasează peste cartofi și ciuperci, și se fierbe 30 minute. Se adaugă mujdei de usturoi, vin, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, bucățile de carne și se continuă fierberea încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

620. FRIPTURĂ DIN CARNE DE CURCAN LA TAVĂ CU VARZĂ CĂLITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,050	— varză 200 g
— varză călită *)	kg	2,000	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă, se introduce la cuptor circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de varză călită. Se servește cald.

621. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS DE LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se așază într-o tavă împreună cu morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, se adaugă ulei, sare, apă (circa 200 ml) și se introduce tava la cuptor pentru a se frige. Puiul fript se scoate separat, se răcește puțin și se porționează. Sosul rezultat se pasează, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierbe, circa 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

622. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,100	— sos 50 g
— piper măcinat	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— usturoi	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— făină	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală și se sărează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor. Cînd puii sînt fripți, se scot pe platou și se porționează. În jiul rămas se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, mujdei de usturoi, sare, cimbru, piper și 250 ml apă fiartă. Se fierbe sosul circa 20 minute, se strecoară. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi și altele) se servește cald.

623. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— untură sau	kg	0,050	
ulei *)	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— usturoi	kg	0,020	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală și se sărează. Morcovii, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei, se presară piper și se așază în tavă. Se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, apă (circa 100 ml) și se frig la cuptor circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

624. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pui la tavă *)	kg	1,000	— carne 100 g
— mujdei de usturoi *)	kg	0,500	— mujdei 50 g
— mămăligă românească din mălai extra *)	kg	2,000	— mămăligă 200 g

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Puiul la tavă, mujdeiul și mămăliga se prepară folosind rețetele respective.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mujdei în sosieră și mămăligă separat pe farfurie. Se servește cald.

625. GĂINĂ RASOL CU LEGUME ȘI HREAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de găină calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— morcovi	kg	0,800	
— țelină rădăcină	kg	0,300	— legume și hrean 250 g
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,100	
— cartofi	kg	1,800	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— hrean	kg	0,400	
— oțet 9°	l	0,100	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin, se amestecă cu oțet și apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea de găină se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, pătrunjel rădăcină și păstîrnac și se fierb. Carnea fiartă se scoate separat, se lasă să se răcească puțin, se porționează și se păstrează într-un vas cu supă strecurată. Morcovii fierți se păstrează în puțină supă (300—400 g)

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și morcovi, cu pătrunjel verde deasupra. Sosul de hrean se prezintă separat în sosieră. Se servește cald.

626. GULAŞ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,500	— carne 100 g
— ulei	kg	0,100	— sos 100 g
— smîntînă	kg	0,250	
— făină	kg	0,150	
— chimen	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără, se spală, se porţionează şi se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de pui se înăbuşă în ulei şi 200 ml apă. Se adaugă chimen, făină dizolvată în 150 ml apă rece, se completează cu 750 ml apă fiartă, smîntînă şi se continuă fierberea, circa 20 minute. Sosul obţinut se strecoară peste carnea de pui, se adaugă piper şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite (cartofi natur, pireu de cartofi şi altele). Se serveşte cald.

627. KEVSKAIA DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— piept de pui cu os	kg	2,500	
— unt	kg	0,300	— kevskaia 300 g
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,350	— cartofi 100 g
— pesmet	kg	0,300	
— pîine albă	kg	1,000	
— ulei	kg	0,400	
— sare	kg	0,030	
— lămîie	kg	0,050	
— cartofi pai *)	kg	1,000	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pieptul de pui se spală, se dezosează, lăsînd osul mic de la aripă. Carnea se curăţă de tendoane, se îndepărtează pielea şi se bate puţin, se sărează. Untul se alifiază, se adaugă sare şi se porţionează în 10 bucăţi de formă cilindrică (bastonaşe), astfel încît să poată fi rulate în bucăţile de carne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Pîinea se curăţă de coajă şi se taie în crutoane conice. Lămîia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Bastonaşele de unt se aşază pe bucăţile de carne, se rulează avînd grijă ca osul să rămînă afară. Rulourile obţinute, se trec prin ou, făină şi pesmet, operaţie ce se repetă încă o dată, apoi se prăjesc în ulei. În uleiul rămas, se prăjesc crutoanele de pîine, date prin oul rămas de la pane.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi pai şi felii de lămîie. Se serveşte cald.

628. LEGUME CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— untură	kg	0,250	
sau ulei *)	kg	0,250	— legume 300 g
— ceapă	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,025	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,500	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,500	
— dovlecei proaspeți	kg	0,500	
— fasole verde proaspătă	kg	0,550	
sau conservă	kg	0,300	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,300	
— cartofi	kg	0,750	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă, pătrunjelul rădăcină, dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mazărea verde proaspătă și fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; 200 g roșii se taie rondele (pentru decor). Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă și se scot separat; în uleiul rămas se înăbușă ceapa și usturoiul, se adaugă pastă de tomate și 300 ml apă fiartă necesară fierberii. În acest sos se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună. Separat, în 150 g untură sau ulei cu apă (200 ml) se înăbușă morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină. Cînd sînt înăbușite pe jumătate, se adaugă cartofi, varză și fasole verde. După 15 minute, se adaugă dovlecei, ardei gras, mazăre, roșii, bucățele de carne cu sos, piper, sare și se continuă fierberea, amestecînd pentru a nu se prinde de vas. Se introduce la cuptor, iar spre sfîrșitul fierberii se adaugă rondelele de roșii, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

629. MACAROANE CU PIEPT DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,600	
— piept de pui cu os	kg	0,800	250 g
— cașcaval	kg	0,100	
— unt	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de pui se curăță, se spală. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se lasă să se răcească 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Pieptul de pui se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se taie fîșii subțiri, se înăbușă în 75 g unt cu supă, se adaugă pastă de tomate, piper și se fierb circa 10 minute. Separat macaroanele se strecoară și se înăbușă în 75 g unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: se așază macaroanele, peste care se adaugă carnea cu sos și se presară cașcaval. Se servește cald.

630. OSTROPEL DIN CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,150	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,200	— cartofi 120 g
— morcovi	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de pasăre *)	kg	1,250	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea de pui, ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă făină dizolvată în supă rece (50 g), pastă de tomate, sare. Se completează cu un kg supă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Se adaugă usturoiul și se continuă fierberea circa 25 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

631. PAPRICAȘ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— untură	kg	0,150	— cartofi 120 g
sau ulei *)	kg	0,150	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— smîntîna	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	
— cartofi natur **)	kg	1,200	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Puii împreună cu ceapa se înăbușă în 150 g untură, 150 ml apă. Se acoperă vasul și se fierbe înăbușit. Cînd carnea este aproape înăbușită, se adaugă boia, făină dizolvată în apă rece (100 ml), sare, continuînd fierberea circa 10 minute. Se adaugă smîntîna și se fierbe împreună circa 10—15 minute; se scot bucățile de carne și se pasează sosul peste ele.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

632. PILAF CU CARNE DE CURCAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de curcan calitatea I fără cap și picioare	kg	1,350	— carne 90 g
— ceapă	kg	0,100	— pilaf 200 g
— morcovi	kg	0,100	
— orez	kg	0,700	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Curcanul se curăță, se spală și se porționează. Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, ceapă și țelină. Cînd sînt fierte, bucățile de carne se scot separat într-un vas cu puțină supă, cît să le acopere, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă o cantitate dublă de supă, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

633. PILAF CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— morcovi	kg	0,100	— pilaf 200 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— orez	kg	0,700	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie sferturi. Ceapa se curăță, se spală; 50 g se taie în sferturi, iar 100 g se taie mărunt. Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, 50 g ceapă sferturi și țelină. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui) adăugînd în continuare supa necesară fierberii orezului și piper. Puii se porționează, se așază peste pilaf și se introduc în cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

634. PILAF CU MĂRUNTAIE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pipote și inimi de pui	kg	0,600	
— ficat de pui	kg	0,400	— carne 60 g
— morcovi	kg	0,100	— pilaf 200 g
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— orez	kg	0,700	
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărunțaiele de pui se curăță, se spală. Morcovii, țelina se curăță, se spală, se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

Tehnica preparării

Inimile și pipotele de pui se fierb în apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovii, țelina, ceapa sferturi, se continuă fierberea. Ficatul de pui se adaugă mai tîrziu. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului. Mărunțaiele de pui se așază peste pilaf și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

635. PILAF CU PULPE DE CURCAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpe de curcan, cu os	kg	1,350	
— ceapă	kg	0,150	— carne 90 g
— morcovi	kg	0,100	— pilaf 200 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— orez	kg	0,700	
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpele de curcan se spală. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpele de curcan se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, țelină, ceapă tăiată sferturi. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la curcan), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului și piper. Carnea se porționează, se așază peste pilaf și se introduce la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

636. PUI CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— ciuperci 50 g
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— sos 120 g
sau conservă	kg	0,500	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— sos brun (spaniol) **)	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. Cînd se folosesc ciupercile conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se scoate în alt vas. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ciupercile, se adaugă sare, piper, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se adaugă bucățile de pui, sos brun, se fierb împreună 10 minute adăugînd și roșiile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

637. PUI CU CIUPERCI ȘI MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— unt	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	— garnitură și sos 280 g
— pastă de tomate	kg	0,025	
— morcovi	kg	0,025	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— măsline	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— făină	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
— cartofi	kg	1,250	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, și se decojesc, se taie sferturi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în puțină apă. Măslinele se opăresc.

Tehnica preparării

Puii se înăbușă în unt cu 100 ml apă ; cînd sînt gata se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa și morcovii, se adaugă făina dizolvată în apă rece, pastă de tomate, circa 1 litru apă fierbinte și se mai fierb 20 minute. Sosul se pasează peste carne. Se adaugă ciuperci, măsline, roșii, sare, piper și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cartofii se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de ciuperci și măsline, cu decor din felii de lămîie și pătrunjel verde deasupra și cu garnitură de cartofi prăjiți. Se servește cald.

638. PUI CU CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,150	— conopidă 120 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,200	
— conopidă	kg	2,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele, se ține în apă cu sare și se opărește. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă. Separat se înăbușă morcovii în 75 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, 1 l apă fiartă și se continuă fierberea, 30 minute. Sosul se pasează peste carnea de pui, se adaugă conopidă și roșii, continuînd fierberea circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

639. PUI CU FASOLE VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,150	— fasole verde 100 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	1,800	
sau conservă	kg	1,000	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— usturoi	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde proaspătă se curăță, se spală, se taie și se fierbe în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă; cînd sînt gata carnea se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în apă rece, pasta de tomate, sare, piper, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă, continuînd fierberea 20 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă fasole verde, roșii, usturoi, se mai fierbe împreună, circa 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

640. PUI CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,150	— sos 125 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— măsline	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se opăresc și se țin în apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Separat, se înăbușă ceapa în 75 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, piper, apă fiartă (1 l), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne, se adaugă măsline și se fierb încă 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

641. PUI CU MORCOVI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,100	— sos și morcovi 160 g
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,300	
— lapte	l	0,500	
— morcovi	kg	1,000	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie în lungime. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în unt cu 100 ml apă și se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii. Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă; cînd sînt gata, bucățile de carne se scot separat, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă treptat cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă și sare. Sosul obținut se amestecă cu carne, morcovi și se continuă fierberea circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

642. PUI CU OREZ ŞI SOS SUPREM

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ceapă	kg	0,100	— orez şi sos 230 g
— morcovi	kg	0,100	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— făină	kg	0,200	
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	
— lămîie sau	kg	0,050	
sare de lămîie	kg	0,002	
— ouă (3 gălbenuşuri)	kg	0,075	
— orez	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără, se spală şi se porţionează. Morcovii, ceapa şi ţelina se curăţă, se spală şi se crestează. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă gălbenuşurile de albuşuri. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma şi se adaugă ceapă, morcovi şi ţelină. Bucăţile de carne fierte se scot separat într-un vas iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbuşă în 100 g untură sau ulei, se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, sare şi se fierbe în cuptor, cu vasul acoperit. Din 100 g untură sau ulei, făină dizolvată în supă rece şi supă (circa 1 kg) se prepară un sos la care se adaugă gălbenuşurile de ou, suc de lămîie şi sare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : bucăţi de carne, orez montat în diferite forme şi sos deasupra. Se serveşte cald.

643. PUI CU ROŞII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— untură	kg	0,150	— roşii şi sos 230 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— roşii proaspete	kg	2,500	
sau conservă	kg	1,250	
— zahăr	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără şi se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie capacul, se scot seminţele şi se scurg de suc ; se aşază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei şi puţină apă, apoi se introduc la cuptor 5 minute. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de pui se înăbuşă împreună cu ceapă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă în vas acoperit. Cînd carnea este aproape gata, se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, suc de la roşii, apă fiartă (circa 500 ml) şi se fierb 15 minute. Sosul obţinut se strecoară peste bucăţile de pui, se adaugă sare, zahăr, piper, roşii şi se gratinează la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

644. PUI CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,100	— sos 150 g
— ceapă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,300	
— făină	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Cînd carnea este gata, se scoate separat; se adaugă făină dizolvată în 150 ml apă rece, sare, smîntînă, apă (1 l) și se fierb circa 15 minute. Sosul se strecoară peste carne și se continuă fierberea 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în tambal. Se servește cald.

645. PUI CU VINETE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ulei	kg	0,200	— vinete 120 g
— ceapă	kg	0,250	— sos 100 g
— făină	kg	0,030	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,040	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vinete proaspete	kg	1,800	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Vinetele se spală, se curăță de coajă parțial (în fîșii) și se taie felii lungi, cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei și 100 ml apă. Cînd sînt gata, se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată cu puțină apă rece, boia, pastă de tomate, sare și apă fiartă (circa 1 l) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne. Vinetele felii se sărează și se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă peste carnea cu sos, împreună cu usturoi, piper, roșii și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

646. PUI ÎN ASPIC (PIESĂ ÎNTREAGĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate pt. o piesă	Gramaj produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	— carne cu os 1 kg
— ulei	kg	0,050	— aspic și decor 600 g
— aspic *)	kg	0,400	
— castraveți murați	kg	0,150	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,150	
— ouă	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacără, se spală, se sărează și se leagă. Castraveții murați și gogoșarii se spală și se taie în diferite forme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie).

Tehnica preparării

Puiul se unge cu ulei, se așază într-o tavă și se frige în cuptor. În timpul frigerii se stropește cu jiul format. După frigere, se răcește, se formează un decor din castraveți, gogoșari, felii de ou și se înnapează în aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă, neporționat, pe platou cu decor de salată verde. Se servește rece.

647. PUI ÎN ASPIC CU SALATĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— salată à la rus *)	kg	1,000	— salată și sos 170 g
— aspic *)	kg	0,300	
— sos alb *)	kg	0,500	
— maioneză *)	kg	0,200	
— gogoșari roșii	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Gogoșarii roșii se spală, se curăță de cotor și semințe și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie). Salata a la rus, aspicul, sosul alb și maioneza se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează; după fierbere se răcesc și se porționează. Salata a la rus se montează pe platou. Sosul alb se amestecă cu 200 g aspic. Cu acest sos se înnapează bucățile de pui, se lasă la rece 5—10 minute. Pe bucățile înnapate se execută un decor din gogoșari roșii și se acoperă cu aspic topit. Se lasă din nou la rece, 5—10 minute, apoi se montează pe salata a la rus. Marginea salatei se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

648. PUI ÎN CASEROLE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— mazăre verde proaspătă	kg	0,850	— garnitură
sau conservă	kg	0,500	150 g
— untură	kg	0,050	
sau ulei *)	kg	0,050	
— margarină	kg	0,200	
— costiță afumată	kg	0,250	
— arpagic	kg	0,750	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— morcovi	kg	0,500	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără și se spală. Costița se taie cuburi. Arpagicul se oparește, se curăță și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie mărunt. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Mazărea proaspătă se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei (25 g) se sărează, se așază într-o tavă cu untură și se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu vin și jiul format. Costița se înăbușă cu puțină apă (100 ml). Morcovii, mazărea, arpagicul și ciupercile se înăbușă separat cu cîte 50 g margarină și puțină apă, sare și piper. Puii fripți se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și costiță afumată și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

649. PUI PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpe și piept de pui cu os	kg	1,350	
— făină	kg	0,100	150 g
— ouă	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sărează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

650. PUI PARIZIAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpe și piept de pui cu os	kg	1,350	
— ouă	kg	0,200	— carne
— făină	kg	0,100	120 g
— ulei	kg	0,300	— cartofi
— cartofi	kg	2,000	120 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

651. PUI SOTE CU ARPAGIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— unt	kg	0,150	— arpagic și sos 120 g
— făină	kg	0,100	
— arpagic	kg	0,900	
— smîntînă	kg	0,300	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează, se sărează. Arpagicul se oprește, se curăță și se spală. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă arpagicul. În restul de unt (75 g) se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, smîntînă și se fierb împreună circa 20 minute, amestecînd continuu. Sosul se toarnă peste bucățile de carne, se adaugă arpagicul și se continuă fierberea, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

652. PUI SOTE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— margarină	kg	0,150	— sos și ciuperci 150 g
sau unt *)	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— făină	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,300	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g margarină sau unt cu 100 ml apă, se scot separat. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în margarina rămasă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, laptele fiert, smîntînă și sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă peste sosul cu carne și se mai fierb împreună, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie. Se servește cald.

653. PUI SOTE CU CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— unt	kg	0,150	— conopidă 100 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— făină	kg	0,125	
— smîntînă	kg	0,300	
— conopidă	kg	2,000	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se curăță, se desparte în buchețele care se țin în apă cu sare 10 minute și se fierb. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă. Separat, în 75 g unt se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, apoi restul de lapte, smîntînă, sare și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste carne, se adaugă conopidă și se fierb încă circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

654. PUI SOTE CU GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— unt	kg	0,100	— găluște 100 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— smîntînă	kg	0,300	
— făină	kg	0,450	
— ouă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în unt și 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă 100 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, 150 g smîntînă, sare și se fierbe. Sosul format se toarnă peste bucățile de pui, se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii și se fierb circa 15 minute. Găluștele se prepară astfel : uleiul se fierbe cu 250 ml apă, se adaugă făina în bloc. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouăle, unul cîte unul, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează cu linguriță găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, circa 5 minute, apoi se adaugă la sosul cu carne împreună cu restul de smîntînă și se fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu pătrunjel verde deasupra.

655. PUI SOTE CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— unt	kg	0,100	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,300	
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,500	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în unt cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În untul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, sare și smîntînă, se fierbe și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

656. PUI UMPLUT LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	2,000	200 g
— ulei	kg	0,150	
— pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— lapte	l	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ficat de pui	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se scot oasele de la piept, fără să se taie carnea. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se scurge bine. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; două ouă se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi, restul cantității de ouă se sparg, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Ceapa și ficatul se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă, se răcesc și se amestecă cu pîine, ouă fierte, sare, piper, pătrunjel, gălbenușuri de ou și albușuri bătute spumă. Cu această compoziție se umplu puii, se cos, se ung cu 75 g ulei, se așază într-o tavă și se frig la cuptor, circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, se răcesc puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi pai sau șip, pireu de cartofi ș. a.).

657. RAGUT DIN CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,300	— carne 90 g
— ceapă	kg	0,500	— legume și sos 200 g
— ulei	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,400	
— fasole verde proaspătă	kg	0,900	
sau conservă	kg	0,500	
— mazăre conservă	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fasolea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă boia, pastă de tomate, sare și se fierb încă 10 minute. Sosul format se toarnă peste carne și se fierb circa 10 minute. Morcovii se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei și se continuă înăbușirea circa 10 minute, apoi se adaugă la carne împreună cu fasole, mazăre, piper, roșii și se fierb circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

658. RIZOTO CU FICĂȚEI DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de găină și pui	kg	1,000	
— orez	kg	0,700	— ficat 60 g
— ulei	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,100	— caș-caval și rizoto 215 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— supă de pasăre *)	kg	2,000	
— cașcaval	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei. Separat în 50 g ulei cu puțină supă (50 g), se înăbușă ceapă, morcovi și țelină, se adaugă făină dizolvată în supă rece, pastă de tomate, 500 g supă necesară fierberii și se fierb împreună 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste ficăței și se fierb împreună circa 10 minute, adăugîndu-se sare, piper și vin. Orezul se înăbușă în uleiul rămas (100 g), se adaugă restul de supă de pasăre, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie montat astfel : orez în diferite forme, sos cu ficăței, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

659. SOTE DIN MĂRUNTAIE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— inimi și pipote de pui	kg	0,800	
— ficat de pui	kg	0,500	— mă-
— ceapă	kg	0,400	runtaie
— făină	kg	0,050	80 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— sos
— roșii proaspete	kg	0,300	140 g
sau conservă	kg	0,150	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărunțaiele de pui se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mărunțaiele de pui și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă (150 ml). Se adaugă roșii, pastă de tomate și făină dizolvată în 100 ml apă rece, 1 l apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

660. TOCANĂ CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap			— carne
și picioare	kg	1,300	90 g
— ceapă	kg	0,750	— sos
— usturoi	kg	0,025	200 g
— ardei gras	kg	0,300	— mămă-
— roșii proaspete	kg	0,500	ligută
sau conservă	kg	0,250	200 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mămăliguță **)	kg	2,000	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fîșii subțiri (julien). Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (100 ml). Cînd carnea este pe jumătate fiartă se scoate separat. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă ardei gras, roșii, boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, sare, se adaugă apă fiartă, (1,5 l) și se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea încă circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și mămăliguță. Se servește cald.

661. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ŞI SOS ALB

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de găină fără cap şi picioare	kg	0,500	— vol-au-vent (2 bucăţi) 70 g
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ficat de găină	kg	0,250	— sos 130 g
— unt	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,050	
— sos alb *)	kg	0,700	
— vol-au-vent cu capac *)	buc	20	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără, se fierbe în apă cu sare, se spumează ; după fierbere se răceşte, se îndepărtează pielea, se dezosează şi se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, ciupercile se taie mărunt, se înăbuşă în unt, se adaugă sare. Ficatul se curăţă de pieliţe, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece sub jet de apă rece şi se taie cuburi mici. Lămîia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Sosul alb se fierbe circa 10 minute împreună cu ciuperci, carne de pasăre, ficat de pasăre, piper şi suc de lămîie. Cu această compoziţie se umplu val-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele, iar compoziţia rămasă se aşază de jur împrejur.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald (cîte 2 bucăţi la porţie).

662. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ŞI SOS MADERA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de găină fără cap şi picioare	kg	0,500	— vol-au-vent (2 bucăţi) 70 g
— creier de vită	kg	0,300	
— şuncă presată	kg	0,250	— carne, ciuperci şi sos 130 g
— ficat de găină	kg	0,250	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— unt	kg	0,050	
— sos Madera *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vol-au-vent cu capac *)	buc	20	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Găina se curăţă, se trece prin flacără, se spală, se fierbe în apă cu sare şi se îndepărtează spuma ; după fierbere, se răceşte, se îndepărtează pielea, se dezosează, se taie cuburi mici. Creierul de vită se curăţă de membrană, se ţine în apă rece 20 minute pentru eliminarea sîngelui, se fierbe în apă cu sare, se răceşte şi se taie cuburi mici. Ficatul se curăţă de pieliţe, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece prin jet de apă rece, se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Ciupercile se înăbuşă în unt, se adaugă sare. Şunca presată se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Sosul Madera se fierbe circa 10—15 minute, împreună cu ciupercile, şunca, carnea de pasăre, ficat, creier şi piper. Cu această compoziţie se umplu vol-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele iar compoziţia rămasă se aşază de jur împrejur.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald (cîte 2 bucăţi la porţie).

663. VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de găină fără cap și picioare	kg	1,000	— vol-au-vent (2 bucăți) 70 g
— sos de smîntînă *)	kg	0,900	— carne și sos 130 g
— vol-au-vent cu capac *)	buc	20	
— lămîie	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală și se fierbe în apă cu sare, se spumează ; după fierbere, se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează și se taie cuburi mici. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe împreună cu sosul de smîntînă și sucul de lămîie, circa 5 minute. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile, se pun căpăcelele, iar sosul rămas se așază de jur împrejur.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (cîte 2 bucăți la porție).

F. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE PORC

664. CAP DE PORC FIERT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de porc	kg	2,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	**125 g**
— piper măcinat	kg	0,002	
— morcovi	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Capul de porc se trece prin flacără, se curăță, se spală și se opărește. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

Tehnica preparării

Capul de porc se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină și ceapă. Cînd capul de porc este fiert, se scoate și se răcește; oasele se scot, carnea se presară cu boia și piper.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

665. CARNE DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— ulei	kg	0,050	— carne 50 g
— ceapă	kg	0,400	
— sos de smîntînă *)	kg	1,100	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă împreună cu ceapa. Sosul de smîntînă se toarnă peste carne, se adaugă sare, boia de ardei și se fierb circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase și orez.

666. CARTOFI CU CIOLAN DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os fără cheie	kg	2,800	— ciolan 200 g
— cartofi	kg	2,500	— cartofi 150 g
— ceapă	kg	0,600	— ceapă și sos 50 g
— untură	kg	0,150	
— roșii conservă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rasolul se înăbușă la cuptor într-o tavă cu 75 g untură, zeamă de la roșii și puțină apă, apoi se adaugă apă fiartă (circa 2 l) și se fierbe pe plită, în vas acoperit. Se adaugă piper și sare. Ceapa se înăbușă în restul de untură cu 100 ml apă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu roșii deasupra, ceapă înăbușită și garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde. Se servește cald.

667. CARTOFI CU COTLET DE PORC (DOBROGEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— făină	kg	0,100	— cartofi 200 g
— untură	kg	0,150	— sos 50 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— unt	kg	0,075	
— lapte	l	0,400	
— zahăr	kg	0,025	
— caşcaval	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,030	
— cartofi	kg	2,000	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează și se bate puțin. Cartofii se spală și se fierb în coajă, se curăță și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supa de oase și se fierb 45 minute. Peste cotlet se adaugă pasta de tomate, zahăr, piper, sare și se fierb împreună 10 minute. În 50 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată cu 100 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe circa 10—15 minute amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește puțin, se adaugă treptat ouăle și se amestecă cu cartofii. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și tapetată cu pesmet. Deasupra se presară caşcaval ras și se introduce la cuptor la foc moderat, circa 20 minute. După gratinare se răcește puțin și se porționează în 10 bucăți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu garnitură de cartofi și sos.

668. CARTOFI CU COTLET DE PORC LA CUPTOR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100	
— untură	kg	0,150	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,150	— garnitură 200 g
— făină	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	— jiu 25 g
— ouă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— caşcaval	kg	0,075	
— cartofi	kg	2,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pesmet	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă şi se taie cuburi mari. Caşcavalul se curăță de coajă şi se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbuşă într-o tavă cu 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă pînă se rumeneşte. Făina dizolvată cu 100 ml lapte rece se adaugă în 50 g untură sau ulei încălzit, se adaugă restul de lapte, se fierbe 15 minute şi se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răceşte puțin şi se amestecă cu ou, piper, cartofi şi sare, se aşază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei şi tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smîntînă şi se presară caşcaval ras. Tava se introduce în cuptor circa 25 minute. După gratinare, se răceşte puțin şi se porționează în 10 bucăți. Cotletul se porționează în 20 bucăți egale (cîte 2 la o porție).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi gratinați şi jiu. Se serveşte cald.

669. CARTOFI CU FRIPTURĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— cartofi	kg	3,000	— cartofi şi sos 310 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— vin alb	l	0,050	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală şi se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou şi se taie felii pe lungime. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se aşază în tavă cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se introduce la cuptor pentru a se rumeni şi se stropeşte din timp în timp cu jiul format. După frigere, se porționează ; separat, ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare şi apă fiartă (1,5 l). În sosul format se adaugă cartofi, foi de dafin, cimbru şi făină dizolvată în 50 ml apă rece. Cînd cartofii sînt fierți, se adaugă vin şi piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu smîntînă.

670. CARTOFI FRANȚUZEȘTI CU PULPĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— cartofi	kg	2,000	— garnitură 200 g
— făină	kg	0.100	
— unt	kg	0,100	
— untură	kg	0,050	
sau ulei *)	kg	0,050	
— ouă	kg	0,250	
— lapte	l	0,750	
— smîntînă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se taie (două bucăți la o porție), se bate puțin și se sărează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat în 50 g unt topit se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă cantitatea rămasă de lapte, se fierbe pînă se îngroașă, apoi se adaugă cartofi, sare și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu 50 g unt se așază alternativ un rînd din compoziția obținută, un rînd din felii de ouă. Deasupra se toarnă smîntînă, caşcaval ras și se introduce la cuptor, circa 10 minute, pînă se rumenește. Se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie astfel : pe fiecare porție de cartofi franțuzești se montează cîte 2 bucăți de friptură. Se servește cald.

671. CARTOFI ÎNĂBUȘIȚI CU COTLET DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,150	— cartofi 180 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— cartofi	kg	1,800	
— ceapă	kg	0,200	
— caşcaval	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți egale, se bat puțin și se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și 50 ml apă și se înăbușă la cuptor. Cartofii și ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă piper și sare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei se așază jumătate din feliile de cartofi și ceapă peste care se adaugă bucățile de cotlet, se acoperă cu restul de cartofi și ceapă, iar deasupra se presară caşcaval ras. Se introduce tava la cuptor, circa 10 minute, pentru a se rumeni.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

672. CASTRAVEȚI CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,100	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,300	— castraveți 150 g
— făină	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	— sos 100 g
— castraveți murați	kg	2,500	
— mărar verde proaspăt	kg	0,050	
sau conservă	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Mărarul verde proaspăt se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește mărarul conservat, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, se taie pe lungime, se scot semințele. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, boia, pasta de tomate, circa 1 l apă fiartă și se fierbe 10 minute. Sosul se toarnă peste carne, se adaugă sare și piper și se fierbe circa 30 de minute. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii și mărar.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

673. CIOLAN DE PORC CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	
— ceapă	kg	0,100	— ciolan 200 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— sos 150 g
— castraveți murați	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— muștar	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții murați se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-un vas cu 100 g untură sau ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor pentru a se înăbuși. Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată în 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste legume împreună cu 2 l apă fiartă și se fierbe. Sosul obținut se pasează și se fierbe circa 60 minute împreună cu muștar, piper, bucățile de rasol înăbușite, castraveți și sare. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

674. CIOLAN DE PORC CU USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	
— cartofi	kg	2,000	— ciolan 200 g
— ceapă	kg	0,100	— sos și cartofi 150 g
— usturoi	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăresc și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste bucățile de rasol împreună cu usturoi și circa 2 l apă fiartă și sare. Se fierb în vas acoperit, circa 1 oră.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

675. CIULAMA DE RINICHI CU MĂMĂLIGUȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— ulei	kg	0,150	— rinichi 60 g
— unt	kg	0,050	— sos 160 g
— făină	kg	0,300	— mămăliguță 200 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— mălai extra	kg	1,600	
— oțet 9°	l	0,010	
— sare	kg	0,040	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie longitudinal, se înlătură capsula, se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se opăresc, se spală cu apă rece și se taie cuburi mici. Făina și mălaiul se cern. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

Tehnica preparării

Rinichii se fierb în circa 2 l apă cu sare, circa 1 oră. Se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi și țelină. Făina dizolvată în 300 g supă de oase rece se adaugă în ulei încălzit, împreună cu cantitatea de supă rămasă, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă bucățile de rinichi și se continuă fierberea circa 15—30 minute. Untul tăiat în bucăți mici se așază deasupra, pentru a împiedica formarea crustei. Mămăliguța se prepară din mălai, sare și circa 2,5 l apă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mămăliguță.

676. CIUPERCI CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g
— ulei	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— ciuperci și sos 150 g
sau conservă	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— sos brun *)	kg	1,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sosul brun și se fierb împreună circa 30 minute. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste carne, împreună cu piper, sare și vin, continuînd fierberea 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri.

677. CONOPIDĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	— carne 50 g
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— conopidă 125 g
— conopidă	kg	2,500	
— ceapă	kg	0,150	— sos 150 g
— făină	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— morcovi	kg	0,100	
— păstîrnac	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie felii. Conopida se desface în bucățele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute și se opărește. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și păstîrnacul se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă necesară fierberii (circa 500 ml), sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate și se continuă fierberea. Sosul se pasează peste bucățile de carne, se adaugă conopidă, roșii și se fierb circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

678. COTLET DE PORC (ARDELENESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,400	— găluște 120 g
— ardei gras	kg	0,400	— sos 120 g
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în fîșii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa și ardeiul gras se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, piper, sare și circa 1.5 l apă fiartă. Sosul se fierbe 10 minute, apoi se adaugă peste cotlet și se fierbe în continuare la foc moderat, circa 30 minute. Din 550 g făină, ouă și apă (circa 200 ml) se prepară o cocă din care se fac găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, apoi se răcesc în apă rece și se scurg de apă. Găluștele se adaugă în sos.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

679. COTLET DE PORC (BĂNĂȚEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	— sos 80 g
sau ulei *)	kg	0,100	— pireu de cartofi 200 g
— unt	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— lapte	l	0,600	
— ceapă	kg	0,100	
— cartofi	kg	3,000	
— lămîie	kg	0,075	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Lămîia se spală și se taie felii subțiri. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia de ardei, piper, sare, cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1 l) și se fierb circa 15 minute. Sosul format se pasează peste cotlete și se fierb 15 minute. Cu 5 minute înaintea terminării fierberii, se adaugă smîntînă. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi și cu decor din felii de lămîie. Se servește cald.

680. COTLET DE PORC (BIHOREAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,150	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,150	— tăiței 160 g
— ceapă	kg	0,300	— sos 70 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— chimen	kg	0,002	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat, ceapa și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, pastă de tomate, sare, chimen și circa 1 l apă. Se fierb 10 minute. Se adaugă cotletele și se continuă fierberea în vas acoperit pînă ce cotletele sînt fierte. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Din 550 g făină, ouă, 100 ml apă și sare se frămîntă o cocă de tăiței, care se întinde în foaie cu grosimea de 1 cm. Se taie pătrate mici, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc cu apă rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de tăiței, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

681. COTLET DE PORC CU CÎRNAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	0,850	
— cîrnați afumați	kg	0,400	— carne 50 g
— crenvurști	kg	0,200	— cîrnați 25 g
— untură	kg	0,100	— crenvurști 15 g
sau ulei *)	kg	0,100	— sos 50 g
— ceapă	kg	0,500	
— roșii conservă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Cîrnații afumați se taie în bucăți lungi de circa 3 cm. Crenvurștii se taie în 10 bucăți de lungime egală și se crestează la ambele capete. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă. Se scot cotletele într-un vas separat și în untura sau uleiul rămas, se înăbușă ceapa adăugînd circa 250 ml apă fiartă. Cînd ceapa s-a înăbușit, se adaugă cotlete și se fierb împreună circa 40 minute. Apoi se adaugă cîrnați, crenvurști, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : pe fiecare cotlet se așază cîrnați, crenvurști și roșii. Se servește cald.

682. COTLET DE PORC CU CREIER ȘI PIREU DE CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,000	
— creier	kg	0,400	— carne 70 g
— untură	kg	0,150	— creier cu orez 75 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— unt	kg	0,030	— pireu 100 g
— orez	kg	0,150	
— cartofi	kg	1,500	— sos 25 g
— caşcaval	kg	0,050	
— ouă	kg	0,200	
— lapte	l	0,400	
— supă de oase **)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se scurge de apă și se sărează. Creierul se curăță de membrană, se ține în apă rece pentru eliminarea sîngelui și se taie bucăți. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu circa 50 ml apă. Se adaugă puțină apă fiartă și se rumenește la cuptor pe ambele părți. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă creier și 500 g supă de oase și se fierb pe foc moderat, 20 minute. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Cotletul se porționează în 10 bucăți. Pe fiecare cotlet, se așază în mod egal compoziția de orez. Se presară caşcaval ras și se introduce la cuptor în tavă unsă cu 50 g untură sau ulei. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi. Se servește cald.

683. COTLET DE PORC CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100	
— fasole verde			— carne 70 g
proaspătă	kg	0,900	
sau conservă	kg	0,500	— garnitură și sos 180 g
— făină	kg	0,050	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	
— orez	kg	0,175	
— cartofi	kg	1,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	
— supă de oase **)	kg	0,500	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități se spală și se fierbe în supă de oase. Făina se cerne. Fasolea verde proaspătă se spală și se fierbe în apă cu sare. Cînd se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbușă la cuptor în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, circa 45 minute, în vas acoperit. După înăbușire, se răcește puțin și se taie felii. În jiul rămas, se adaugă făină diluată în 50 ml apă rece și se fierbe 15 minute. Se adaugă smîntînă și fasole verde, continuînd fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, fasole verde, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

684. COTLET DE PORC CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	— sos 100 g
— sos picant **)	kg	1,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos picant și se fierb împreună circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

685. COTLET DE PORC CU ȘUNCĂ ȘI PIREU DE CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— șuncă presată	kg	0,150	— pireu 200 g
— făină	kg	0,050	— sos 50 g
— ouă	kg	0,100	
— cartofi	kg	3,000	
— lapte	l	0,600	
— unt	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală și se porționează în 10 bucăți. Șunca se taie în fîșii foarte înguste (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie în 10 rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot într-un vas separat. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă în 50 g untură sau ulei, se completează cu cantitatea de apă necesară și se fierb 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete. Se adaugă piper, sare și se fierbe 20 minute. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă șuncă și se fierb împreună 10—15 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireu.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi cu rondele de ou și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

686. COTLET DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,100	— carne 70 g
— sos de smîntînă *)	kg	1,100	— sos 100 g
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (cîte 2 la o porție), se bat puțin și se sărează.

Tehnica preparării

Cotletele se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sosul de smîntînă și se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din orez.

687. COTLET DE PORC CU SOS DE TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	— sos 100 g
— sos de tarhon **)	kg	1,100	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (cîte 2 la o porție), se bate puțin și se sărează.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sos de tarhon și se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

688. COTLET DE PORC CU USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne 70 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	— sos 40 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,075	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă, se adaugă usturoi, făină dizolvată cu 100 ml apă rece, piper, sare și apă fiartă (500 ml). Sosul obținut se fierbe circa 10 minute, apoi se strecoară peste cotlete și se fierb împreună 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez și altele.

689. COTLET DE PORC GRĂDINĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	— carne 70 g
— unt	kg	0,050	— legume 150 g
— morcovi	kg	0,700	
— fasole verde proaspătă	kg	0,650	
sau conservă	kg	0,350	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,300	
— conopidă	kg	0,700	
— roșii proaspete	kg	0,700	
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează și se bat puțin. Morcovii se curăță, se spală și se taie în formă de bastonașe. Conopida se curăță, se spală, se ține în apă rece cu sare și se desface în buchețele. Roșiile se spală, se taie jumătăți sau sferturi. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Dacă se folosesc fasole și mazăre conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare. Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu circa 200 ml apă ; cînd sînt aproape gata, se adaugă conopidă, fasole și mazăre verde, piper, sare, circa 100 ml apă și se fierb înăbușit, 10 minute. Cînd legumele sînt fierte, se așază într-o tavă, deasupra se pun bucățile de cotlet și pe fiecare bucată cîte o felie de roșie, se stropesc cu vin și se introduc la cuptor, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

690. COTLET DE PORC PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	0,900	
— făină	kg	0,080	100 g
— pesmet	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— ouă	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează, se sărează și se bate puțin. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

691. COTLET DE PORC (SECUIESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	— varză și sos 190 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— varză albă murată	kg	3,000	
— făină	kg	0,025	
— smîntînă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,010	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Varza murată se spală și se taie fîșii subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, circa 200 ml apă fiartă sau zeamă de varză murată și se fierb 30 minute. Deasupra se așază cotletele și se mai fierb împreună la cuptor, circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu smîntînă.

692. COTLET DE PORC (SÎRBESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— garnitură 200 g
— ceapă	kg	0,600	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— ardei gras	kg	1,800	
— orez	kg	0,200	
— supă de oase **)	kg	1,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în restul de ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. Sosul format se adaugă peste cotlete și se fierbe circa 20 minute. Se adaugă orez, roșii, ardei gras și sare. Compoziția se introduce la cuptor și se fierbe 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

693. COTLET DE PORC VÎNĂTORESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— slănină afumată	kg	0,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— orez 100 g
— ceapă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,800	— sos 50 g
sau conservă	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,300	— cartofi 120 g
— orez	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,400	
— cartofi	kg	2,000	
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— supă de oase **)	kg	0,500	
— boia de ardei	kg	0,003	
— muștar	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie fîșii lungi, iar restul se taie felii. Slănina se taie fîșii. Cotletul se spală, se împănează cu fîșii de morcovi și slănină și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități și se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cotletul se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 50 ml apă, se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. Ceapa și morcovii se înăbușă în jiul rămas de la frigerea cotletului, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, boia de ardei, foi de dafin, apă fiartă (500 ml), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează, se adaugă smîntîna și se mai fierbe circa 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă ardei gras, roșii, supă de oase și se fierb la cuptor, în vas acoperit. Cotletul se porționează în 10 bucăți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: cotlet cu sos, pilaf și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

694. COTLET DE PORC CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— ceapă	kg	0,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— garnitură și sos 200 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100	
— orez	kg	0,350	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase *)	kg	2,200	
— smîntînă	kg	0,150	

*) se prela rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie. Cotletul se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Orezul se curăță de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă cu 50 g ulei împreună cu ceapă, morcovi și țelină și se frig la cuptor. Făina dizolvată cu 200 g supă de oase se adaugă în 50 g ulei încălzit. Se adaugă apoi 1 kg supă de oase și smîntîna și se fierb circa 10 minute, amestecînd continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară, se amestecă cu gălbenușurile de ou și suc de lămîie și se fierb circa 5 minute. Se adaugă peste bucățile de cotlet și se fierb împreună încă 15 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 1 kg supă de oase, sare și se fierb la cuptor, la foc moderat în vas acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de orez. Se servește cald.

695. CREIER ŞI RINICHI SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— rinichi de porc	kg	0,750	
— creier de porc	kg	0,750	— rinichi şi creier 90 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,650	— garnitură 200 g
— cartofi	kg	2,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— oţet 9°	l	0,015	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăţi, se curăţă de capsulă, se ţin în apă cu oţet 30 minute şi se taie cuburi cu latura de 1 cm. Creierul se curăţă de membrană, se spală, se ţine în apă rece cu sare, 20 minute, pentru eliminarea sîngelui, se taie bucăţi. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de rinichi şi creier se înăbuşă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper şi circa 1 l apă fiartă. În sosul format se adaugă bucăţile de rinichi şi creier şi se fierb circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

696. CROCHETE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,600	
— pîine albă	kg	0,250	— crochete 80 g
— usturoi	kg	0,025	
— ceapă	kg	0,150	— sos 100 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,250	
— făină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,100	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sos tomat **)	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii şi se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 25 ml apă. Pîinea albă se taie felii, se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă cu maşina, împreună cu ceapa şi pîinea. Usturoiul se curăţă şi se pisează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, ouă (2 bucăţi), usturoi şi pătrunjel verde. Compoziţia obţinută se porţionează în 20 bucăţi. Fiecare bucată se modelează, dîndu-i-se forma cilindrică, cu lungimea de 4—5 cm şi diametrul de 1,5 cm. Crochetele se trec prin făină, ou şi pesmet şi se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu sos tomat în sosieră.

697. CROCHETE DIN CARNE DE PORC CU PIREU DE CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,750	— crochete 100 g
— ulei	kg	0,200	— pireu 200 g
— cartofi	kg	3,000	
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,150	
— ouă	kg	0,150	
— lapte	l	1,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Carnea se frige la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se răcește și se taie cuburi mici. Sosul alb se prepară din : 50 g unt, 50 g făină și 500 ml lapte și se răcește. Se amestecă cu bucățile de carne, un ou, piper și sare. Din această compoziție se formează crochete de formă cilindrică (2 bucăți pentru o porție). Crochetele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei. Pireul se prepară din : cartofi, 600 ml lapte, 50 g unt și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de cartofi. Se servește cald.

698. ESCALOP DE PORC (BĂNĂȚEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	— cruton 25 g
sau ulei *)	kg	0,100	— omletă 45 g
— făină	kg	0,050	— sos 100 g
— pîine albă	kg	0,400	
— ouă	kg	0,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos brun (spaniol) **)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sărează. Pîinea albă se taie în 20 felii și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Feliile de pîine se prăjesc pe plită sau grătar. Separat, din 50 g untură sau ulei, ouă și sare se prepară omleta. Bucățile de escalop se așază pe cruton din pîine, deasupra se așază omleta și se toarnă sos brun.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă (cîte 2 bucăți la o porție) pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez și altele.

699. ESCALOP DE PORC CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	— sos
sau ulei *)	kg	0,100	100 g
— făină	kg	0,050	
— sos brun (spaniol) **)	kg	1,000	
— vin roșu	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos brun, sare și se fierb 20 minute, apoi se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez ș. a.

700. ESCALOP DE PORC CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	— cruton
sau ulei *)	kg	0,100	25 g
— făină	kg	0,050	— sos
— pîine albă	kg	0,400	100 g
— sare	kg	0,020	
— sos picant **)	kg	1,000	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sărează. Pîinea se curăță de coajă, se taie felii (20 felii). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul picant se adaugă peste carne și se fierb 20 minute. Feliile de pîine se prăjesc pe plită sau grătar. Escalopul se așază pe cruton din pîine.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

701. ESCALOP DE PORC „ZINGARA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 70 g
— șuncă presată	kg	0,250	— sos
— untură	kg	0,100	și garnitură
sau ulei *)	kg	0,100	110 g
— unt	kg	0,050	
— ciuperci			
— proaspete	kg	0,750	
sau conservă	kg	0,375	
— făină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin roșu	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos brun (spaniol) **)	kg	0,500	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sărează. Șunca se taie în felii subțiri (julien). Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie în fîșii subțiri (julien). Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii subțiri (julien). Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă șuncă și se continuă înăbușirea, circa 5 minute. Compoziția formată se adaugă peste carne, împreună cu sos brun (spaniol), piper, sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 bucăți la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, cartofi, legume.

702. FASOLE BOABE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	— carne cu os 50 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— fasole 200 g
— ceapă	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,150	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— fasole boabe	kg	0,700	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Fasolea se alege de impurități, se spală, se ține în apă rece 12 ore. Ceapa, morcovii, usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se curăță, se spală, se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă; după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea, adăugînd jumătate din cantitatea de ceapă și morcovi. Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat pe un platou. În jiul format, se înăbușă restul de ceapă și morcovi, se adaugă pastă de tomate, supa de la fasole, sare, usturoi, cimbru, piper, foi de dafin și se fierb 20 minute. Se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună circa 30 minute. Fasolea fiartă se scurge de lichid și se adaugă la carnea cu sos, deasupra se așază roșii și se introduc la cuptor, circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

703. FASOLE BOABE CU CIOLAN DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	
— ceapă	kg	0,300	— ciolan 200 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— fasole 250 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— fasole boabe	kg	0,800	
— cimbru	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește apoi se îndepărtează apa. Rasolul se porționează în 10 bucăți și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, se sărează și se introduc la cuptor; după 10—15 minute, se adaugă circa 1 litru apă și se continuă înăbușirea. Fasolea se pune la fiert în apă, după primele clocote se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Separat ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, cimbru, piper și se fierb 10—15 minute apoi se adaugă la fasole, cînd aceasta este aproape fiartă. Se adaugă rasolul și se fierb 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

704. FASOLE VERDE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,600	— fasole verde 200 g
sau conservă	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	— sos 100 g
— fasole verde proaspătă	kg	3,600	
sau conservă	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	1,000	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se porționează în 10 bucăți și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea verde proaspătă se spală, se curăță și se fierbe ; dacă se folosește fasole verde conservă se spală sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapă și usturoi în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Fasolea verde se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, roșiile, piper, sare și cantitatea rămasă de supă de oase ; se continuă fierberea împreună cu carnea. La sfîrșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

705. FICAT DE PORC CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,800	— ficat 70 g
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	— ceapă 35 g
— cartofi	kg	3,000	— sos 50 g
— făină	kg	0,200	— cartofi 180 g
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în 100 g untură sau ulei, apoi se scot separat. În jiul rămas, se adaugă 750 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, se adaugă peste bucățile de ficat. Separat, ceapa se rumenește în 100 g untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

706. FICAT DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— ficat 70 g
— lămîie	kg	0,100	
— sos de			— sos
smîntînă **)	kg	1,000	100 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se porționează și se sărează. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul de smîntînă se strecoară peste bucățile de ficat și se fierb 15 minute. Se adaugă sucul de lămîie și piper.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a.

707. FICAT DE PORC CU SOS DE SMÎNTÎNĂ ȘI MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ulei	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,150	— ficat 70 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— macaroane 120 g
— ceapă	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— macaroane	kg	0,400	
— lămîie	kg	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se spală, se curăță și se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Bucățile de ficat se scot separat și în grăsimea rămasă se înăbușă legumele, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smîntînă, apă fiartă (750 ml), muștar și se fierb circa 15 minute. Sosul format se strecoară peste bucățile de ficat, se adaugă sare, piper și foi de dafin și se fierb încă 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane, sos și decor din rondele de lămîie. Se servește cald.

708. FICAT DE PORC ÎMPĂNAT CU SLĂNINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— slănină sărată	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	75 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează. Slănina se taie fișii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se împănează cu slănină, se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a.

709. FICAT DE PORC MEUNIÈRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— făină	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	— ficat 70 g
— ulei	kg	0,150	
— sos Meunière *)	kg	0,200	— sos 20 g
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală și se porționează. Lămîia se spală și se taie rondele subțiri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meunière și cu rondele de lămîie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur.

710. FICAT DE PORC PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	0,700	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	70 g
— pesmet	kg	0,175	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se taie bucăți subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

711. FICAT DE PORC „TIROLEZ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	— ficat 70 g
— untură	kg	0,150	— cartofi 180 g
sau ulei *)	kg	0,150	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,700	
— făină	kg	0,100	
— cartofi	kg	3,000	
— smîntînă	kg	0,200	
— lapte	l	0,250	
— muștar	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,003	
— usturoi	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță; jumătate din cantitate se taie felii, restul se pisează. Ficatul de porc se spală, se porționează în 20 bucăți și se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Ficatul se trece prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă restul de făină dizolvată în 50 ml lapte rece și cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 20 minute, amestecînd pentru a nu se forma aglomerări. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă. Sosul se strecoară peste ficat, se adaugă vin, muștar, sare, piper și usturoi pisat. Se fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 bucăți la o porție), cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

712. FICAT PAPRICAT DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,500	— ficat 70 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— cartofi 180 g
— cartofi	kg	3,000	
— vin alb	l	0,100	— sos 100 g
— supă de oase **)	kg	1,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală, se taie în 5—6 bucăți pentru o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, supă de oase, sare și se fierb 10—20 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de ficat și se mai fierb 10 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

713. FICAT PAPRICAT DE PORC CU SMÎNTÎNĂ ȘI GĂLUȘTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,400	— ficat 70 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— găluște 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,005	— sos 100 g
— smîntînă	kg	0,150	
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase **)	kg	0,750	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se taie în fîșii lungi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia, piper, sare, smîntînă, supă de oase și se fierb circa 10—15 minute. Din ouă, 450 g făină, 100 ml apă și sare se prepară o compoziție, din care cu o linguriță se formează găluște, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc în apă, se scurg, se adaugă în sos, împreună cu bucățile de ficat și vin. Se fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

714. FRIPTURĂ DE PORC CEHOSLOVACĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,100	— cartofi 180 g
— ceapă	kg	0,100	— jiu 20 g
— cartofi	kg	3,000	
— untură	kg	0,050	
sau ulei *)	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— chimen	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pulpa de porc se spală și se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpa de porc se așază într-o tavă cu untură sau ulei și 100 ml apă, felii de morcovi și ceapă, foi de dafin, chimen, piper și se frige la cuptor 30 minute, la temperatură moderată. În timpul frigerii, se stropește carnea cu jiul format. Se răcește și se taie felii (cîte două bucăți pentru o porție). Jiul format se strecoară peste friptură.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

715. FRIPTURĂ DE PORC CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— ulei	kg	0,100	— ciuperci 25 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— costiță afumată	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— făină	kg	0,020	
— smîntînă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas, se înăbușă ceapa și ciupercile, se adaugă 200 ml apă, costița afumată, continuînd înăbușirea circa 10 minute. Se adaugă boia, apă (300 ml), făină dizolvată în smîntînă, se fierbe circa 15 minute. Sosul se toarnă peste carne și se continuă fierberea, încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

716. FRIPTURĂ DE PORC CU GHIVECI BULGĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— orez	kg	0,250	— ghiveci 300 g
— ghiveci de gătit	kg	1,800	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală cu multă apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie în sferturi ; dacă se folosesc roșii în bulion se taie în jumătăți.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 100 ml apă și se frige la cuptor. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orezul continuînd înăbușirea, se adaugă supa de oase și se fierbe la cuptor în vas acoperit. Cînd orezul este aproape fiert, se amestecă cu ghiveci, boia de ardei, piper și sare. Deasupra se pun roșii și se introduce din nou la cuptor 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Friptura se porționează în felii (cîte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

717. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— untură	kg	0,150	— sos 100 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	1,200	
sau conservă	kg	0,600	
— făină	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— supă de oase **)	kg	0,700	
— ceapă	kg	0,100	
— sare	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin, se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, roșii, piper, foi de dafin, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, paste făinoase, cartofi.

718. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC MARINĂREASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— sos 50 g
— ceapă	kg	0,100	— cartofi 180 g
— lămîie	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— cartofi	kg	3,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Carnea se spală, se porționează, se sărează, se așază într-un vas, se adaugă piper, vin, suc de lămîie, ceapă, foi de dafin, circa 200 ml apă și se ține la macerat, la rece, 24 ore. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea, după macerare, se scurge, se bate puțin, se prăjește în ulei și se scoate separat. În grăsimea rămasă, se adaugă lichidul în care a stat carnea la macerat și se fierbe circa 20 minute, apoi se strecoară peste bucățile de carne.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

719. GĂLUȘTE CU RINICHI DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— rinichi 60 g
— ceapă	kg	0,500	— găluște 75 g
— făină	kg	0,500	— sos 125 g
— pîine albă	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,020	
— smîntînă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— oțet 9°	l	0,010	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în două, se înlătură capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se curăță, se opăresc, se spală, se răcesc, se taie în cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Pîinea se curăță de coajă, se înmoaie în apă rece și se stoarce. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă 1 l apă fiartă, boia de ardei, foi de dafin, piper (1 g), sare și 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin. Pîinea se amestecă cu 50 g făină, ou, piper, zahăr, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Din compoziția obținută se formează găluște de mărimea unui ou, care se fierb într-un vas cu apă clocotită și sare, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu găluște (2 bucăți la o porție), sos, smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

720. GHIVECI BULGĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,500	— ghiveci 260 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— orez	kg	0,250	
— ardei gras proaspăt	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală și se taie felii. Dacă se folosește ardei gras conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, ardeiul și orezul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, sare și supă de oase și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne, felii de roșii deasupra și se introduc la cuptor, 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

721. GULAȘ BERLINEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	— carne 50 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,500	— sos 100 g
— supă de oase **)	kg	0,500	
— sos de smîntînă **)	kg	1,000	
— chimen	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă carne, chimen, piper, supă de oase și sare. Se fierb în vas acoperit. Sosul de smîntînă se adaugă la carne și se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

722. GULAŞ SECUIESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	— varză cu sos 250 g
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— varză albă murată	kg	3,000	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Varza murată se spală şi se taie fîşii subţiri. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbuşă în untură sau ulei cu 150 ml apă şi apoi se scoate separat. În grăsimea rămasă se înăbuşă ceapa, se adaugă boia de ardei, varză, pastă de tomate, piper, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză şi se fierb circa 40 minute. Se adaugă carnea şi se introduce la cuptor 15—20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se serveşte cald.

723. GUTUI CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	— carne cu os 60 g
— făină	kg	0,100	— gutui 120 g
— pastă de tomate	kg	0,100	— sos 130 g
— gutui	kg	2,000	
— zahăr	kg	0,150	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Gutuile se spală, se curăţă casa seminală şi se taie felii mari. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu apă (50 ml), se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pasta de tomate, sare, circa 1,5 l apă şi se fierbe 20 minute. Separat, gutuile se înăbuşă în 100 g ulei, apoi se scot şi se adaugă la carne cînd aceasta este aproape fiartă. Zahărul se caramelizează, se adaugă puţină apă, se fierbe circa 5 minute şi se adaugă peste carne şi sos. Se continuă fierberea la cuptor, 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

724. LEGUME CU CIOLAN DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	— ciolan 200 g
— fasole verde proaspătă	kg	0,360	— legume
sau conservă	kg	0,200	și sos
— mazăre verde proaspătă	kg	0,330	200 g
sau conservă	kg	0,200	
— conopidă	kg	0,400	
— roșii proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,200	
— pătîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se spală, se desface în buchețele mici și se fierbe în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți, se spală și se sărează. Fasolea verde și mazărea conservă se scurg de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde și mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierb. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se înăbușă la cuptor cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă peste ceapă cu 3 l apă fiartă și sare. Sosul format se adaugă peste rasol și se fierb împreună circa 1 oră. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se înăbușă cu 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste rasol cu conopidă, mazăre, fasole verde, roșii și se fierb la cuptor încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

725. LEGUME CU COTLET DE PORC (JARDINIER)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne
sau ulei *)	kg	0,100	70 g
— unt	kg	0,100	— legume
— făină	kg	0,050	100 g
— morcovi	kg	0,500	— pireu
— mazăre verde proaspătă	kg	0,500	cartofi 100 g
sau conservă	kg	0,300	— orez
— fasole verde proaspătă	kg	0,550	și sos 100 g
sau conservă	kg	0,300	
— orez	kg	0,100	
— cartofi	kg	1,500	
— lapte	l	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase **)	kg	0,750	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în 200 g supă de oase. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb; dacă se folosește fasole verde și mazăre conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 50 g unt cu 50 ml apă. Bucățile de cotlet se așază într-un vas uns cu 50 g untură sau ulei, se adaugă puțină apă și vasul acoperit se introduce la cuptor pentru a fierbe înăbușit. În 50 g untură sau ulei se adaugă făină dizolvată cu 50 g supă de oase rece amestecînd continuu, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase și se fierbe

circa 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete,se adaugă sare și se fierb împreună 15—20 minute. Cînd morcovii sînt gata, se adaugă fasole verde, mazăre, sare, vin și se fierb împreună 10 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, pireu de cartofi, morcovi, mazăre și fasole verde sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

726. LEGUME CU COTLET DE PORC ȘI CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— ficat de porc	kg	0,500	— carne 75 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— ficat 35 g
— cartofi	kg	2,000	
— mazăre proaspătă	kg	0,500	— ciuperci, sos și mazăre 115 g
sau conservă	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conserve	kg	0,200	— cartofi 120 g
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Ficatul se spală, se taie fîșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat. Ficatul, ciupercile și mazărea se înăbușă în grăsimea rămasă de la înăbușirea cotletelor; se adaugă peste cotlete cu piper, sare și circa 750 ml apă fiartă și se fierb 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: pe fiecare cotlet se așază ficat, ciuperci și mazăre, de jur împrejur sos cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

727. MAZĂRE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— mazăre verde proaspătă	kg	1,650	— sos 100 g
sau conservă	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,100	— mazăre 100 g
— făină	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,600	
sau conservă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	1,500	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Mazărea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare; dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml supă de oase, se adaugă făina dizolvată cu 100 g supă rece, pastă de tomate 100 g supă. Sosul format se pasează peste carne, adăugînd restul de supă de oase, piper, sare și se mai

fierbe 45 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, roşii şi se fierbe circa 20 minute. La sfîrşitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se serveşte cald.

728. MEDALION DE PORC CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100	
— untură	kg	0,100	— carne 70 g
— făină	kg	0,100	— cruton 30 g
— sos picant *)	kg	1,100	— sos 100 g
— pîine albă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— unt	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cotletul (file) se spală, se porţionează, se bate puţin şi se sărează. Pîinea se curăţă de coajă, se taie în 10 felii de formă rotundă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în untură cu 100 ml apă, se adaugă sos picant şi se fierb 30 minute. Feliile de pîine se stropesc cu unt topit şi se introduc la cuptor 5 minute. Pe fiecare felie de pîine se aşază cîte o bucată de carne şi se acoperă cu sos.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci ş.a.

729. MUŞCHI DE PORC CU SOS DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100	
— ulei	kg	0,100	— carne 70 g
— sos de ciuperci *)	kg	1,100	— sos 100 g
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cotletul se spală, se porţionează, se bate puţin şi se sărează.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sosul din ciuperci şi se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

730. MUȘCHI DE PORC CU SOS RUBINIU

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os (file)	kg	1,100	
— ceapă	kg	0,050	— carne 70 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin roșu	l	0,150	— sos 100 g
— costiță afumată	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— țelină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— făină	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Costița afumată se taie în felii subțiri. Cotletul se spală, se împănează cu costiță și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Cotletul se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină și țelina. După înăbușire, cotletul se scoate separat. În sosul de la cotlet se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, foi de dafin, piper, vin și se fierb circa 30 minute împreună cu cotletul. Carnea se scoate din sos se răcește puțin, se porționează, iar sosul se pasează peste bucățile de cotlet.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

731. OREZ CU CIOLAN DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	— ciolan 200 g
— ciuperci			
proaspete	kg	0,700	— orez 90 g
sau conservă	kg	0,350	
— orez	kg	0,300	— sos și ciuperci 110 g
— ceapă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	0,750	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți și se spală. Ciupercile se curăță, se spală sub jet de apă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rasolul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, amestecînd continuu, 3 l apă fiartă, se fierbe 45 minute. Ciupercile, smîntîna, piperul și sarea se adaugă peste rasol și se fierb încă 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vinul. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă supa de oase și se introduce la cuptor, în vas acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

732. OSTROPEL CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,100	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	— cartofi 120 g
— morcovi	kg	0,125	
— făină	kg	0,075	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	
— usturoi	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă se înăbușă ceapa, morcovii, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, se completează cu circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea 15 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă sare, piper, usturoi, oțet și se fierbe circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

733. PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	— carne 50 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,300	— cartofi cu sos 200 g
— cartofi	kg	2,000	
— usturoi	kg	0,025	
— smîntînă	kg	0,200	
— cimbru	kg	0,001	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. În sosul format se adaugă sare, piper, cimbru, usturoi și se fierb 40 minute împreună cu cartofii. Cînd cartofii și carnea s-au fiert, se adaugă smîntînă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

734. PAPRICAŞ DIN CARNE DE PORC CU GĂLUŞTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	— carne 50 g
sau ulei *)	kg	0,100	— găluşte 100 g
— ceapă	kg	0,800	— sos 120 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	
pentru găluşte			
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,350	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt, se opăreşte şi se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne şi ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei şi 100 ml apă. Cînd carnea este înăbuşită pe jumătate, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare şi cantitatea de apă necesară fierberii. Se fierb în continuare circa 30 minute. Găluştele se prepară astfel: într-un vas se fierbe 100 g ulei, 300 ml apă şi sare. Se adaugă făină în bloc, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se lasă compoziţia să se tempereze, adăugîndu-se ouăle, unul cîte unul, amestecînd continuu. Se adaugă pătrunjel verde şi piper. Din această compoziţie se ia cu linguriţa şi se formează găluşte care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluştele se răcesc.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (4—5 găluşte la o porţie), cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

735. PAPRICAŞ DIN RINICHI DE PORC CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— rinichi 60 g
— ceapă	kg	0,600	— orez cu sos 200 g
— ardei gras	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— orez	kg	0,300	
— făină	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— oţet 9°	l	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	2,000	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Rinichii se taie în două, li se scoate capsula, se ţin în apă cu oţet 30 minute, se opăresc, se spală cu apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ardeii graşi se curăţă, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală, se scurge. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă şi se scot pe platou. Ceapa se înăbuşă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece, boia de ardei, sare, piper şi supă de oase, se fierb 30 minute. În sosul format se adaugă rinichii, orezul şi ardei gras, se fierb 30 minute. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă vinul.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

736. PIEPT DE PORC ÎNĂBUȘIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,050	**60 g**
— lapte	l	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează și se ține în lapte 3 ore.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură cu 50 ml apă, la cuptor. După înăbușire, se condimentează cu boia de ardei și piper.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, iahnie de fasole albă, cartofi cu ceapă ș.a.). Se servește cald.

737. PILAF ORIENTAL CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	**— carne**
sau ulei *)	kg	0,100	**50 g**
— unt	kg	0,100	**— pilaf**
— ceapă	kg	0,250	**250 g**
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— orez	kg	0,600	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase **)	kg	2,500	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se sărează. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa, ardeiul gras în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, sare, piper, cimbru și supă de oase și se fierb circa 40 minute. La sfîrșitul fierberii se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă carnea și sosul, roșii felii și se continuă fierberea în cuptor circa 20 de minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

738. POPIETE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	**— popiete 90 g**
— costiță afumată	kg	0,150	**— sos 60 g**
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— muștar	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sos brun **)	kg	0,700	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri (10 bucăți), se bat puțin, se sărează. Costița se taie felii în lungime. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se ung pe o parte cu muștar, se presară ceapă, se așază felii de costiță, castraveți și ouă. Se presară piper și se rulează; capetele rulourilor se prind cu scobitori. Se ung rulourile cu untură sau ulei și se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei, se adaugă apă și se introduc la cuptor circa 30 minute. Se adaugă sos brun, sare, piper și se continuă fierberea circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

739. PULPĂ DE PORC CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— ceapă	kg	0,100	— ciuperci 25 g
— ciuperci proaspete	kg	0,500	— sos 100 g
sau conservă	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— ulei	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,030	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ciupercile, ceapa și usturoiul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 g supă rece de oase, pastă de tomate, cantitatea rămasă de supă de oase, piper, sare și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea, 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, piure de cartofi, pilaf simplu ș. a.). Se servește cald.

740. RINICHI DE PORC CU MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— rinichi 60 g
— morcovi	kg	0,150	— macaroane 120 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,150	
— macaroane	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— muștar	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. După înăbușire se adaugă muștar, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 l apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste rinichi și se fierb circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă clocotită cu sare, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

741. ROȘII CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	— carne 50 g
— untură	kg	0,150	— sos și roșii 220 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,030	
— zahăr	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	2.500	
sau conservă	kg	1,250	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ;2 kg se taie în jumătăți și se scot semințele ; 500 g rămîn întregi pentru decor. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase (850 g), piper, usturoi, zahăr și sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb circa 40 minute. Roșiile tăiate jumătăți se fierb separat cu o parte din sos și se adaugă la carne. Peste bucățile de carne se așază roșii întregi și se introduc la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

742. SOTE DIN CARNE DE PORC CU MĂMĂLIGUȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	— carne 50 g
— untură	kg	0,150	— sos 130 g
sau ulei *)	kg	0,150	— mămăliguță 200 g
— ceapă	kg	0,800	
— usturoi	kg	0,030	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— mămăliguță românească **)	kg	2,000	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi cu latura de 2 cm. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea împreună cu ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase, se adaugă pastă de tomate, usturoi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, restul de supă de oase și se fierb circa 45 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și cu mămăliguță. Se servește cald.

743. SOTE DIN FICAT DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— ficat 70 g
— ceapă	kg	0,500	— cartofi 180 g
— cartofi	kg	3,000	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă. Cînd este pe jumătate înăbușit, se adaugă ceapă și se continuă înăbușirea, se introduce făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

744. SOTE DIN CARNE DE PORC ÎN FOIETAJ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne și foietaj 160 g
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— sos 50 g
— ceapă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— cimbru	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,025	
— foietaj crud **)	kg	0,600	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se îndepărtează apa. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. În cazul cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scoate separat, într-un vas. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă și ciuperci. Se adaugă pastă de tomate, piper, cimbru și sare. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă usturoi și se fierbe la foc moderat, 45 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și mărar verde. Se răcește. Sosul format se separă și se ține într-un vas la cald. În sote se adaugă ouă (100 g), iar compoziția rezultată se rulează în două foi de foietaj, se unge foietajul cu ou, se așază într-o tavă. Se introduce la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră, cu pătrunjel verde. Se servește cald.

745. SOTE DIN RINICHI DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— untură	kg	0,150	— rinichi 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	— cartofi 180 g
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	— sos 100 g
— cartofi	kg	3,000	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, pînă se pătrund. Se scot într-un vas. Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, piper, sare. Se completează cu 1,5 l apă fierbinte. În sosul format se adaugă rinichii și se fierb 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în tambal, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

746. SPANAC CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	— spanac și sos 220 g
— ceapă	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,030	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— spanac	kg	3,000	
— lămîie	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,010	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală de mai multe ori cu apă rece, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Lămîile se spală; 50 g lămîie se taie rondele subțiri, iar din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, roșii, pastă de tomate, piper, usturoi, sare, supă de oase, spanac și carne și se fierb circa 30 minute. Se adaugă suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie deasupra. Se servește cald.

747. SPANAC CU FRIPTURĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— carne 60 g
— spanac	kg	2.000	— spanac cu sos 160 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,040	
— lapte	l	0,500	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sărează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se răcește, se scurge bine și se taie. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de usturoi. Separat, într-un vas, se înăbușă spanacul în 100 g untură sau ulei, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, sare, usturoi, cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 15 minute. Friptura se porționează, cîte o bucată la o porție.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

748. ȘUNCĂ FIARTĂ CU SOS MADERA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— șuncă fiartă (presată)	kg	0,850	— șuncă 85 g
— sos Madera *)	kg	1,100	— sos 100 g

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în fîșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Șunca presată se adaugă la sosul Madera (în momentul servirii) și se fierb împreună 2—3 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

749. ȘNIȚEL DE PORC „BRATISLAVA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	100 g
— creier	kg	0,300	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,150	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oțet 9°	l	0,025	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate puțin și se sărează. Creierul se curăță de pielițe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, se fierbe cu foi de dafin, oțet, piper. Creierul se răcește și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Cînd este aproape gata, se adaugă creierul și se continuă înăbușirea circa 5 minute, se adaugă piper și sare, se lasă să se răcească, adăugînd pătrunjel verde și ou și se a-

mestecă pentru uniformizare. Compoziția formată se porționează în 10 părți care se așază pe șnițele și se rulează. Șnițelele se trec prin făină, ou și pesmet, se prăjesc în 100 g untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din legume ș. a.

750. ȘNIȚEL DE PORC CU SOS DE LĂMÎIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— șnițel 55 g
— untură	kg	0,175	— sos de lămîie 100 g
sau ulei *)	kg	0,175	
— făină	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,200	
sau sare de lămîie	kg	0,005	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin, se sărează și se trec prin făină. Făina se cerne. Lămîia se spală; de la jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și se frige la cuptor. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se înăbușă în 75 g untură sau ulei, se adaugă apa necesară fierberii și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format, se adaugă șnițelele, smîntîna și sare, se fierb împreună. Cînd carnea este fiartă, se adaugă suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, paste făinoase ș. a.

751. ȘNIȚEL DE PORC CU USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— șnițel 55 g
— untură	kg	0,100	— cartofi 180 g
sau ulei *)	kg	0,100	— sos 60 g
— cartofi	kg	3,000	
— usturoi	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate puțin, se sărează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Usturoiul se curăță, se spală, se pisează cu sare și se amestecă cu 200 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. După înăbușire, se scot separat. În jiul format se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, 400 g supă de oase și se fierb 15 minute. Sosul obținut se strecoară peste șnițele și se fierb circa 30 minute. Cînd șnițelele sînt fierte se adaugă mujdei de usturoi strecurat și se continuă fierberea 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

752. ŞNIŢEL DE PORC „POIANA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,800	— şniţel cu creier 60 g
— creier de vită	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	— garnitură şi sos 200 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,100	
— mazăre proaspătă	kg	1,300	
sau conservă	kg	0,800	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat puţin şi se sărează. Creierul se curăţă de membrană într-un vas cu apă rece, se spală şi se ţine în apă rece 20 minute, pentru eliminarea sîngelui; se fierbe şi se taie bucăţi. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală şi se taie mărunt. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Cînd se foloseşte mazăre proaspătă se curăţă, se spală şi se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină, se înăbuşă în 125 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se fierb şi se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbuşă ceapa şi ciupercile, se adaugă pastă de tomate, piper, mazăre, creier, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde şi se fierb 10 minute. Spre sfîrşit, se adaugă vin. Omleta se pregăteşte cu 25 g untură sau ulei. Se taie bucăţi, se adaugă la compoziţia cu creier şi ciuperci şi se fierb împreună, puţin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: şniţel pe care se aşază compoziţia de ou, ciuperci şi creier, cu sos şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

753. ŞNIŢEL DE PORC „PRAGA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— şniţel 100 g
— şuncă presată	kg	0,250	— garnitură 230 g
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— pesmet	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,500	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,700	
— muştar	kg	0,050	
— maioneză **)	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bate, se sărează. Şunca presată se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern. Morcovii se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare şi se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăţă de coajă şi se taie cuburi mici. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Mazărea se scurge de lichid şi se trece prin jeţi de apă rece. Lămîia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Pe fiecare bucată de carne se aşază cîte o felie de şuncă, se pliază, apoi se trec prin făină, ou şi pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei. Morcovii şi cartofii se amestecă cu mazăre, ceapă, sare, maioneză şi muştar.

Prezentarea şi servirea

Şniţelul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume asortate şi decor din felii de lămîie. Se serveşte cald.

754. ŞNIŢEL „FIGARO"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— carne, creier şi şuncă 110 g
— şuncă presată	kg	0,450	
— creier	kg	0,400	— garnitură 90 g
— untură	kg	0,175	
sau ulei *)	kg	0,175	
— morcovi	kg	0,100	
— castraveţi muraţi	kg	0,250	
— orez	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— unt	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— oţet 9°	l	0,010	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— supă de oase **)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Şunca se taie în 10 felii. Morcovii se curăţă, se spală, se taie felii. Creierul se curăţă de pieliţe într-un vas cu apă rece, se spală, se ţine în apă rece 20 minute, se fierbe în apă cu morcovi, foi de dafin, oţet şi sare şi se taie bucăţi. Castraveţii se curăţă de coajă şi seminţe, se taie felii subţiri (julien), se opăresc, se scurg de apă. Orezul se curăţă de impurităţi, se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sare. Feliile de şuncă se înăbuşă în unt. Castraveţii se înăbuşă în 25 g untură sau ulei. Orezul se înăbuşă în 50 g untură sau ulei şi se adaugă supă de oase, piper, sare şi se fierbe. Pe un platou, se aşază bucăţile de şniţel, deasupra felii de şuncă, peste şuncă se adaugă creier şi castraveţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, jiu şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

755. ŞNIŢEL FLORENTIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,500	— şniţel 60 g
— untură	kg	0,150	— pireu de spanac 200 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— ouă	kg	0,150	
— caşcaval	kg	0,100	
— pireu de spanac **)	kg	2,000	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas şi se bat cu telul. Caşcavalul se curăţă de coajă, se rade şi se adaugă la ouă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină şi prin compoziţia de ouă cu caşcaval şi se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de spanac. Se serveşte cald.

756. ȘNIȚEL „LEMBERG"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— carne 80 g
— slănină afumată	kg	0,100	— garnitură 150 g
— crenvurști	kg	0,200	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— spanac	kg	2,500	
— făină	kg	0,150	
— lămîie	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Slănina se taie în 10 felii. Crenvurștii se fierb, se taie în 20 bucăți. Lămîia se spală, se taie în 10 rondele. Spanacul se curăță, se spală cu multă apă, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se taie. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu supă de oase (100 g). Făina (100 g) se dizolvă în supă de oase rece (100 g), se adaugă în untul înfierbîntat, împreună cu spanac, cantitatea de supă rămasă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă șnițelele și se introduce vasul la cuptor. Feliile de slănină afumată se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Peste fiecare bucată de șnițel se așază cîte 2 bucăți de crenvurști și o felie de slănină între crenvurști.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămîie deasupra. Se servește cald.

757. ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— carne 70 g
— untură	kg	0,150	— jiu 50 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,700	
— sare	kg	0,015	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase. Se adaugă 550 g supă de oase și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

758. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,500	**60 g**
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,070	
— pesmet	kg	0,150	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

759. ȘNIȚEL PAPRICAT CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	**— șnițel 55 g**
— untură	kg	0,100	**— sos 100 g**
sau ulei *)	kg	0,100	**— garnitură 180 g**
— ceapă	kg	0,200	
— cartofi	kg	3,000	
— făină	kg	0,100	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate și supa de oase și se fierb circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste șnițele, se adaugă smîntîna și se fierbe circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

760. ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,500	**60 g**
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,070	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut, se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

761. ŞNIŢEL DE PORC UMPLUT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— şniţel umplut 100 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,200	— sos 70 g
— şuncă presată	kg	0,050	
— untură	kg	0,125	
sau ulei *)	kg	0,125	
— ceapă	kg	0,350	
— făină	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea calitate superioară se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat puţin şi se sărează. Carnea calitatea I se spală, se taie bucăţi mici, se toacă cu maşina. Piinea albă se înmoaie în apă rece, se stoarce bine de apă şi se toacă cu maşina, împreună cu carnea. Şunca se taie cuburi mici. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se răceşte şi se amestecă cu carnea tocată, ou, şuncă, smîntînă, piper, pătrunjel verde şi sare. Cu această compoziţie se umplu şniţelele, se rulează (capetele rulourilor se prind cu scobitori) şi se trec prin făină. Se aşază unul lîngă altul într-un vas cu 75 g untură sau ulei şi 100 g supă de oase şi se fierb înăbuşit. Ceapa rămasă se înăbuşă în 25 g untură sau ulei şi 50 g supă de oase. Se adaugă pasta de tomate, vin, 300 g supă de oase şi se fierb înăbuşit. Sosul format se pasează peste şniţele, se completează cu 500 g supă şi se continuă fierberea circa 25 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu garnituri diferite (pireu de cartofi, pilaf ş. a.).

762. ŞNIŢEL UMPLUT CU CREIER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— şniţel umplut 100 g
— creier	kg	0,400	
— untură	kg	0,100	— sos 50 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	— pireu 100 g
— cartofi	kg	1,500	
— orez	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,150	
— lapte	l	0,300	
— ouă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— supă de oase **)	kg	0,750	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Creierul se curăţă de membrană într-un vas cu apă rece, se spală, se ţine în apă rece circa 20 minute, pentru a se îndepărta sîngele şi se fierbe în apă clocotită cu sare, foi de dafin ; se scurge de apă, se răceşte şi se taie bucăţi. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală, se taie sferturi şi se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurităţi, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Orezul se înăbuşă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Se adaugă 200 g supă de oase şi se fierbe. Se amestecă cu creier şi se răceşte. Se adaugă ouă, piper, sare şi pătrunjel verde. Cu această compoziţie se umplu şniţelele şi se rulează. Capetele rulourilor se prind

cu scobitori. Se așază într-o tavă cu 75 g untură sau ulei și se frig la cuptor. În 20 g unt înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smîntînă, 500 g supă de oase, sare și se fierb circa 20 minute, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară peste șnițele și se fierb circa 15 minute. Din cartofi, lapte și unt se prepară pireul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și pireu de cartofi. Se servește cald.

763. TARHON CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,100	— carne 50 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	— tarhon și sos 180 g
— făină	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— tarhon proaspăt	kg	1,000	
— oțet 9°	l	0,020	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Tarhonul proaspăt se alege, se spală, se opărește și se taie mai mare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. Ceapa se înăbușă în grăsimea rămasă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 2 l) și se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste carne și se fierb împreună 30 minute, se adaugă apoi tarhon, oțet, sare și se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în legumieră. Se servește cald.

764. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură	kg	0,150	— carne 50 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,500	— sos și găluște 180 g
— ardei gras	kg	0,200	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se spală și se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa și ardeiul gras se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, supă de oase, piper, sare și se fierb circa 20 minute. Din ou, făină, sare și apă se pregătește o cocă de consistență tare. Se întind fitile cu diametru de circa 1 cm și se taie în bucăți de circa 2 cm lungime. Se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg și se adaugă la carne și se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

765. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură sau	kg	0,100	— carne
ulei *)	kg	0,100	50 g
— ceapă	kg	0,600	— cartofi
— cartofi	kg	1,000	70 g
— mazăre			— mazăre
proaspătă	kg	0,850	50 g
sau conservă	kg	0,500	— sos
— făină	kg	0,050	40 g
— ouă	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— smîntînă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Cînd se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa și carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, piper, sare, cartofi, mazăre, supă de oase, se fierb circa 5 minute, adăugînd smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

766. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură sau	kg	0,150	— carne
ulei *)	kg	0,150	50 g
— ceapă	kg	0,750	— sos
— usturoi	kg	0,030	170 g
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în 4—5 bucăți la porție, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ardeiul gras se spală, se curăță de cotor și semințe, se taie fîșii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă. Se adaugă ardei, roșii, pastă de tomate, boia de ardei, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru, sare și supă de oase. Se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

767. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură sau	kg	0,100	— carne 50 g
ulei *)	kg	0,100	— pilaf 100 g
— ceapă	kg	0,500	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,150	
— muștar	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— pilaf simplu **)	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fîșii înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Cînd este aproape gata, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, piper, foi de dafin, muștar, sare, supă de oase și smîntînă. Se fierb circa 15 minute, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

768. TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÎNTÎNĂ (GERMANĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— costiță afumată	kg	0,150	— carne cu os 60 g
— untură sau	kg	0,150	— sos 150 g
ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	1,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,003	
— vin alb	l	0,100	
— smîntînă	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	0,500	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 2 bucăți la o porție, se sărează. Costița se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă. Se adaugă costiță afumată, boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, supă de oase și se continuă fierberea. Cînd carnea este fiartă se adaugă usturoi, vin, smîntînă și se fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, cartofi pireu, varză călită, pilaf ș.a.).

769. TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— costiță afumată	kg	0,100	— carne 50 g
— cîrnați Debrețin	kg	0,350	— cîrnați 25 g
— untură sau	kg	0,100	
ulei *)	kg	0,100	— costiță și sos 100 g
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,250	
— smîntînă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— supă de oase **)	kg	0,650	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție, se sărează. Costița se taie fîșii lungi. Cîrnații se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se taie fîșii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Costița se înăbușă separat și se adaugă peste carne și ceapă. Se adaugă cîrnații, boia de ardei, supă de oase și se fierb 30 minute. Se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

770. TOCANĂ CU FICAT DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	— ficat 70 g
— ceapă	kg	0,500	— cartofi
— cartofi	kg	1,500	și sos
— pastă de tomate	kg	0,100	200 g
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,040	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se taie 4—5 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de ficat se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă. Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper și supă de oase. În sosul format se adaugă bucățile de ficat, usturoi și se fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

771. TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g
— untură sau ulei *)	kg	0,150	
	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,600	— cartofi 120 g
— cartofi	kg	2,000	
— ardei gras	kg	0,150	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,004	
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	0,800	
— vin	l	0,100	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 3—4 bucăți la o porție și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri. Ardeiul gras se curăță de semințe și cotoare, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa și ardeiul gras. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, cimbru, sare și supă de oase. Se fierbe circa o oră. La sfîrșit se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

772. VARZĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	— carne cu os 60 g
— ceapă	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	
— varză albă murată	kg	3,500	— varză 250 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în 10 bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în untură cu 50 ml apă, apoi carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă pastă de tomate, varză, apă sau zeamă de varză (circa 1 l), boia de ardei, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se așază peste varză și se continuă fierberea la cuptor circa 1 oră. Cu 15 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

773. VARZĂ CU CARNE DE PORC (CEHOSLOVACĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	
— untură sau	kg	0,150	— carne
ulei *)	kg	0,150	50 g
— varză albă	kg	3,600	— varză
— făină	kg	0,025	250 g
— smîntînă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— chimen	kg	0,005	
— supă de oase **)	kg	0,750	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Varza se curăță, se spală, se taie subțire și se freacă cu sare. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Varza se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 750 g supă de oase, chimen, smîntînă și făină dizolvată cu 50 ml apă rece și se fierb împreună cu carnea circa 40 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

774. VARZĂ CU CARNE DE PORC ȘI CRENVURȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,500	
— costiță afumată	kg	0,300	— carne, costiță
— crenvurști	kg	0,300	și crenvurști
— untură sau	kg	0,150	65 g
ulei *)	kg	0,150	— varză
— varză albă murată	kg	3,600	250 g
— ceapă	kg	0,300	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță, se spală și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Crenvurștii se fierb, se crestează, se taie în 10 bucăți. Costița se taie în 10 felii.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă varză, cimbru, sare, 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 20 minute. Bucățile de carne se așază peste varză și se introduce vasul la cuptor la o temperatură moderată circa o oră. Cu 20 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se așază peste varză felii de costiță și bucăți de crenvurști.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

775. VARZĂ CU CÎRNAȚI DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,000	
— cartofi	kg	1,000	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,200	— cîrnați 60 g
— usturoi	kg	0,025	— varză și cartofi 200 g
— untură	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— cîrnați de porc proaspeți	kg	0,850	
— piper măcinat	kg	0,002	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și frunzele depreciate, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Varza și cartofii se fierb în apă cu sare. Cîrnații se prăjesc în 50 g untură. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, boia, pastă de tomate, piper și 500 ml apă fiartă de la varză. Sosul format se fierbe 10 minute și se amestecă cu varza, usturoi, cartofi, cîrnați, sare și mărar, continuînd fierberea încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

776. VARZĂ CU CIOLAN DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rasol de porc cu os, fără cheie	kg	2,800	— ciolan 200 g
— untură	kg	0,150	— varză 250 g
— ceapă	kg	0,200	
— cimbru	kg	0,002	
— varză albă murată	kg	3,500	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rasolul de porc se curăță, se taie în 10 bucăți și se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Varza se curăță de cotor, se spală și se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de rasol se sărează, se înăbușă în 150 g untură cu 150 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă sau zeamă de varză, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea 1 oră, apoi se adaugă deasupra bucățile de rasol, se acoperă cu varză și se introduce la cuptor 40 minute. Cu 15 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

777. VARZĂ CU COTLET DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,150	— carne 70 g
— varză albă murată	kg	3,500	— varză 250 g
— ceapă	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Varza se spală cu multă apă și se taie fin (fîșii subțiri). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc; jumătate din cantitate se taie rondele pentru decor, iar restul felii.

Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 150 g untură cu 150 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă varza, feliile de roșii, piper boabe, boia de ardei, cimbru, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 1 oră. Peste varză se adaugă bucățile de cotlet cu rondele de roșii deasupra și se introduc la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

778. VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— untură sau	kg	0.150	— varză
ulei *)	kg	0.150	și sos 200 g
— varză albă murată	kg	2,500	
— făină	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper boabe	kg	0,003	
— ceapă	kg	0,150	
— mărar	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	
— morcovi	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sărează. Varza se spală și se taie fîșii înguste. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală; 100 g se taie mărunt iar restul (50 g) se taie felii. Usturoiul se curăță și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă felii (50 g) și usturoi. Varza și ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, boia de ardei, sare, piper și se fierb circa 90 minute. Se adaugă mărar. Friptura se porționează (cîte 2 bucăți la o porție) și se așază peste varză.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

779. VINETE CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,850	— carne 50 g
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	— vinete 120 g
— ceapă	kg	0,300	
— făină	kg	0,075	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— usturoi	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— vinete proaspete	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

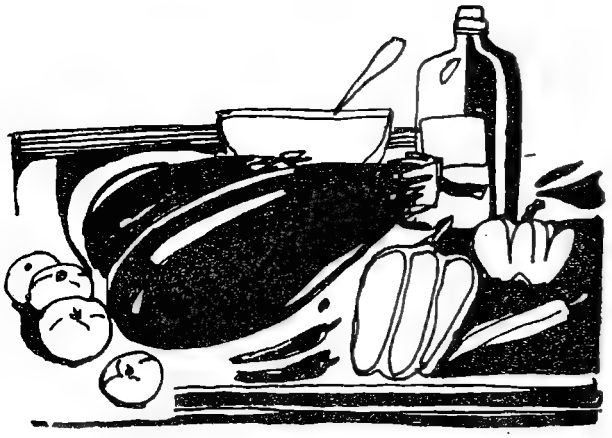
Carnea se spală, se porționează. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fișii alternative, se taie în bucăți dreptunghiulare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate, se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Vinetele se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă. După înăbușire, carnea se scoate separat într-un vas. În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare, piper și se continuă fierberea, circa 20 minute. Se adaugă roșii și se mai fierbe circa 5 minute. Sosul format se pasează peste carne. Se adaugă vinete, usturoi și se introduc la cuptor circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.



G. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE VITĂ ŞI CARNE DE VIŢEL

a. PREPARATE CU CARNE DE VITĂ

780. ANTRICOT DE VITĂ „BRAŞOVEAN"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— supă de oase *)	kg	1,000	— cartofi 120 g
— ciuperci proaspete	kg	0,400	— sos 150 g
sau conservă	kg	0,200	
— ficat de porc	kg	0,200	
— costiţă afumată	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— vin alb	l	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Antricotul se curăţă de pieliţe, se spală şi se porţionează în 10 bucăţi. Bucăţile de antricot se bat puţin şi se sărează. Ciupercile proaspete se curăţă, se spală şi se taie felii, iar ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Făina se cerne. Ficatul se spală, se taie bucăţi mici. Costiţa afumată se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de antricot trecute prin făină se înăbuşă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, ficat şi costiţă afumată. Separat, se înăbuşă ciupercile în ulei (50 g), se adaugă peste bucăţile de antricot şi se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, cantitatea de supă de oase rămasă şi se continuă fierberea 15—20 minute. La sfîrşitul fierberii se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

781. ANTRICOT DE VITĂ „PRAGA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	0,800	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,400	— cartofi și sos 180 g
— făină	kg	0,300	
— cartofi	kg	2,500	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— șuncă presată	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— lapte	l	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Șunca presată se taie în cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (75 g) cu supă de oase (100 g) împreună cu ceapa, se adaugă pasta de tomate, boia, piper și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb circa 50 minute, iar spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Se pregătește sosul alb din unt încălzit la care se adaugă făină (250 g) dizolvată în lapte, care se fierbe circa 30 minute, amestecînd continuu. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu ouă bătute, șuncă, cartofi, sare și se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g). Se introduce la cuptor circa 30 minute ; se răcește puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : antricot cu sos, alături de garnitură. Se servește cald.

782. ANTRICOT DE VITĂ (CLUJEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— garnitură 200 g
— făină	kg	0,100	
— unt	kg	0,030	— sos 100 g
— ciuperci proaspete	kg	0,700	
sau conservă	kg	0,350	
— mazăre conservă	kg	0,500	
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,250	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— smîntînă	kg	0,125	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în zece bucăți, se bat puțin și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), adăugînd făina dizolvată în supă de oase (100 g), boia și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe 15 minute și se adaugă peste bucățile de antricot. Se continuă fierberea 40—50 minute și se adaugă ciupercile înăbușite în unt. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă mazăre, roșii, smîntînă, sare, piper și vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, ciuperci și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

783. ANTRICOT DE VITĂ CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	— carne 70 g
— ulei	kg	0,150	— sos și ciuperci 150 g
— ceapă	kg	0,650	
— cartofi	kg	2,000	— cartofi 120 g
— ardei gras proaspăt	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 g supă de oase.

Tehnica preparării

Antricoatele se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase (circa 100 g). Separat, se înăbușă ceapa și ardeii în ulei 100 g și supă de oase (circa 200 g), se adaugă făina dizolvată în supa de oase (circa 100 g), pastă de tomate, sare și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe circa 15 minute, se adaugă la antricoate împreună cu piper și cimbru. Se fierb circa 60 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos, garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

784. ANTRICOT DE VITĂ CU CIUPERCI ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	— carne 70 g
— smîntînă	kg	0,200	— sos și ciuperci 150 g
— ceapă	kg	0,300	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— cartofi 120 g
sau conservă	kg	0,500	
— făină	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Lămîia se spală și se taie în felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii subțiri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g), treptat restul de supă de oase (700 g) și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de antricot, se adaugă ciupercile înăbușite în unt, smîntînă, sare, cimbru și piper, iar spre sfîrșitul fierberii, vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămîie. Se servește cald.

785. ANTRICOT DE VITĂ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— supă de oase *)	kg	0,500	— cartofi 120 g
— făină	kg	0,050	— sos 100 g
— cartofi	kg	2,000	
— sos brun *)	kg	0,750	
— ulei	kg	0,050	
— vin roșu	l	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (150 g). Se acoperă vasul cu un capac și se înăbușă la cuptor. Pe măsură ce se înăbușă, se adaugă treptat supa de oase. Cînd bucățile de antricot sînt fierte, se adaugă sos brun, sare și piper, se fierb împreună 15—20 minute, iar la sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

786. ANTRICOT DE VITĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— supă de oase *)	kg	1,000	— garnitură 120 g
— ceapă	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— ardei gras proaspăt	kg	0,400	
— smîntînă	kg	0,300	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pieliță, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa și ardeii se înăbușă separat în ulei (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g) și treptat cantitatea rămasă de supă de oase. Cînd sosul este fiert, se pasează peste bucățile de antricot și se adaugă smîntîna (150 g) și sare. Se fierb împreună 15—20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă și garnitură de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

787. ANTRICOT DE VITĂ LA TINGIRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— ceapă	kg	0,300	— carne 70 g
— făină	kg	0,050	— garnitura 120 g
— ardei gras proaspăt	kg	0,500	— sos 100 g
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,200	
— chimen	kg	0,002	
— cartofi	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	
— vin roșu	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se așază într-un vas (tingire) și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) și se fierb 30 minute. Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase, pastă de tomate, roșii, sare și cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb 15—20 minute și se pasează peste antricoate. Se adaugă chimen și vin și se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

788. ANTRICOT DE VITĂ (MUREȘEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	0,500	— carne 70 g
— varză albă murată	kg	1,500	— varză și orez 230 g
— cîrnați afumați	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— untură	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cîrnații afumați se porționează în 10 bucăți. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas cu untură (100 g) cu supă de oase (100 g) și se înăbușă 20 minute. Se adaugă treptat, circa 200 g supă de oase și se fierb în continuare 20 minute. Separat, se înăbușă ceapa cu untură (50 g) și supă de oase (50 g), se adaugă boia, piper, sare și cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe 15 minute, se adaugă peste bucățile de antricot și se fierb împreună. Bucățile de antricot fierte se scot separat, în sosul rămas se fierbe varză și orez, circa 30 minute. Peste varza fiartă se așază bucățile de antricot și cîrnați afumați și se continuă fierberea încă 15 minute. Se prepară un sos din smîntînă, făină (25 g), sare și se fierbe la foc moderat, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smîntînă deasupra. Se servește cald.

789. ANTRICOT DE VITĂ (TIMIȘOREAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,500	
— supă de oase **)	kg	1,000	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,010	
— chimen	kg	0,005	
— slănină afumată	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina afumată se taie fîșii subțiri. Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se zvîntă. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Chimenul se macină.

Tehnica preparării

Antricotul se împănează cu slănină, se sărează, se înăbușă în untură sau ulei cu supă de oase (100 g). Se scoate antricotul separat, se răcește și se porționează. În grăsimea rămasă de la carne se înăbușă ceapa. Se adaugă boia, chimen, sare, supa de oase (700 g), făina dizolvată în supă de oase (50 g) și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste antricoate, se mai fierb împreună circa 15—20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

790. ANTRICOT DE VITĂ UMPLUT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— antricot umplut 120 g
— supă de oase *)	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	— garnitură 100 g
— unt	kg	0,050	
— cartofi	kg	1,500	— sos 70 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roșii conservă	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	0,200	
sau conservă	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— orez	kg	0,100	
— ouă	kg	0,050	
— cașcaval	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— vin alb	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Laptele se fierbe. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se fierb în apă cu sare. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în supă de oase (300 g) și se răcește. Ciupercile se înăbușă în 20 unt și se răcesc. Într-un vas se amestecă orezul cu ciuperci, pătrunjel verde, sare, piper, cașcaval și ou. Bucățile de antricot se umplu cu această compoziție, se rulează, se trec prin făină (50 g), se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se înăbușă circa 15 minute. Separat în alt vas, se prepară un sos din ulei (50 g), făină (50 g) și pastă de tomate, se fierb circa 15 minute și se pasează peste bucățile de antricot. Se fierb împreună 10 minute, se adaugă sare și vin. Se prepară un pireu din cartofi, lapte și unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi, sos și decor de roșii. Se servește cald.

791. ANTRICOT DE VITĂ „TIROLEZ"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	— antricot umplut 130 g
— ceapă	kg	0,200	— garnitură 120 g
— morcovi	kg	0,200	— sos 50 g
— făină	kg	0,100	
— orez	kg	0,150	
— muștar	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— ouă	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— castraveți murați	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase *)	kg	1,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pieliță, se spală și se porționează în 10 bucăți, care se bat și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Lămîile se spală și li se extrage sucul.

Tehnica preparării

Într-un vas se înăbușă 100 g ceapă cu ulei (50 g) cu 100 ml apă, se adaugă orez și se continuă înăbușirea cu 400 g supă de oase, sare și piper. Vasul se introduce la cuptor 20 minute, timp în care se fierbe orezul; se răcește, se amestecă cu ouă, castraveți murați și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Pe bucățile de antricot unse cu muștar, se așază din compoziția de orez, se rulează și se trec prin făină (50 g). Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se frig la cuptor, 15—20 minute. Separat, se înăbușă cantitatea de ceapă rămasă (100 g) și morcovi, în 50 g ulei și 100 g supă de oase, la care se adaugă făina (50 g) dizolvată în supa de oase rece (100 g) și treptat, cantitatea de supă de oase rămasă și foi de dafin. Sosul fiert se pasează peste antricoate (rulouri), se adaugă smîntînă, sare și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

792. BAME CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— bame proaspete	kg	1,500	— carne 45 g
— ulei	kg	0,100	— bame 100 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 130 g
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,800	
— lămîie	kg	0,050	
— sare de lămîie	kg	0,002	
— oțet 9°	l	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămîia se spală, se taie rondele. Sarea de lămîie se dizolvă în puțină apă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în ulei cu puțină supă de oase (150 g), circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Cînd carnea

este jumătate fiartă, se adaugă bamele, felii de roşii, sare, şi se continuă fierberea 30 minute. Spre sfîrşit, se adaugă vin şi sare de lămîie şi se mai fierb 5 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămîie. Se serveşte cald.

793. BIFTEC CU OUĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— muşchi de vită, fasonat	kg	1,050	— carne 70 g
— ouă	kg	0,500	— ouă 40 g
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Muşchiul se spală, se zvîntă, se porţionează în 10 bucăţi, se bat puţin şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucăţile de muşchi se frig pe grătar sau într-o tigaie cu ulei (50 g). Separat, se pregătesc ouă ochiuri cu ulei (50 g). Pe fiecare bucată de muşchi, se aşază cîte un ochi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, ciuperci ş. a. şi salate.

794. BLANCHET DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— cartofi	kg	1,600	— legume 200 g
— morcovi	kg	0,500	— sos 60 g
— ţelină rădăcină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,150	
— mazăre proaspătă	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,600	
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— untură	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîi	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Morcovii, ţelina şi ceapa se curăţă şi se spală. Mazărea proaspătă se curăţă, se spală şi se fierbe în apă cu sare, dacă se foloseşte mazăre conservă, se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se separă albuşurile de gălbenuşuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, ţelină, ceapă şi piper boabe. Carnea fiartă şi legumele se scot din supă; carnea se taie în 20 bucăţi (cîte două la o porţie), iar morcovii şi ţelina se taie cuburi. Supa se strecoară şi se foloseşte la prepararea sosului cu făină, gălbenuşuri de ou, untură, foi de dafin, sare şi suc de lămîie. În sosul fiert se adaugă bucăţile de carne şi se fierb împreună, 10—15 minute. Cartofii fierţi se amestecă cu legumele tăiate şi cu mazăre şi se adaugă unt topit deasupra.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: bucăţi de carne cu os şi garnitură de legume. Se serveşte cald, cu pătrunjel verde deasupra.

795. BOEUF BREZE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— sos și ciuperci 150 g
— morcovi	kg	0,100	
— pătîrnac și pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— slănină crudă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— vin roșu	l	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— zahăr	kg	0,020	
— usturoi	kg	0,025	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina se taie felii subțiri. Carnea se curăță, se spală și se zvîntă. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame ; dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g).

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu slănină, se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, țelină, morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, usturoi, pastă de tomate, piper, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Se fierbe înăbușit, circa 2 1/2 ore. Carnea fiartă se porționează în 20 bucăți (cîte 2 bucăți la o porție). Sosul în care s-a fiert carnea se pasează și se fierbe împreună cu ciupercile, vin și zahăr, circa 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume sau găluște de cartofi.

796. BUDINCĂ DIN CREIER CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	0,600	
— unt	kg	0,100	— budincă 175 g
— făină	kg	0,250	— sos 25 g
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,250	
— smîntînă	kg	0,250	
— lămîi	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielițe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sîngelui, se opărește și se taie bucăți mici. Laptele se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Din făină, unt (75 g), lapte și sare se prepară un sos, care se fierbe 10—15 minute. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu creier, gălbenușuri, albușuri bătute spumă și piper. Compoziția rezultată se așază într-un vas uns cu unt (25 g) și se introduce la cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin și se porționează. Separat, într-un vas se amestecă smîntînă cu suc de lămîie și sare.

Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

797. CARNE DE VITĂ CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,050	— carne 45 g
— cartofi	kg	2,000	— cartofi 120 g
— sos picant *)	kg	1,200	— sos 120 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă treptat cantitatea de supă rămasă (circa 400 g) și sos picant. Se fierb împreună circa 90 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

798. CARTOFI CU MUȘCHI DE VITĂ PAPRICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,050	
— ceapă	kg	0,500	— carne 70 g
— cartofi	kg	2,000	— cartofi și sos 200 g
— ulei	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ardei gras	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii se curăță și se taie felii. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mușchiul de vită se așază într-o tavă și se frige la cuptor în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g); după frigere, se porționează (cîte două bucăți la o porție) și se păstrează la cald. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă piper, cartofi, ardei gras și se continuă înăbușirea, circa 15 minute. Se adaugă boia, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

799. CASTRAVEȚI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— ulei	kg	0,100	— castraveți murați 150 g
— castraveți murați	kg	2,500	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— cimbru	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și de semințe, se taie în bucăți lungi de 5—6 cm cu grosimea de 2 cm, se spală din nou și se fierb în apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiul rămas se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, boia, sare, apa fiartă necesară fierberii (circa 1,5 l) și se fierbe circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste carne și se continuă fierberea circa 90 minute. Se introduc castraveții, se mai fierbe circa 15 minute, se condimentează cu cimbru, se adaugă roșii și se introduce la cuptor încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

800. CIUPERCI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— ulei	kg	0,100	— ciuperci și sos 150 g
— ciuperci proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— sos brun *)	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— lămîie	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— supă de oase *)	kg	0,400	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase și se fierbe circa 1 oră, adăugînd treptat 300 g supă de oase. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase. Cînd carnea este fiartă se adaugă sos brun, ciuperci înăbușite, piper, sare și se fierb împreună circa 25 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă roșii și vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra și decor de lămîie. Se servește cald.

801. CONOPIDĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— conopidă	kg	2.700	— conopidă 120 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Conopida se curăță de frunze și cotoare, se desface în buchețele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute, se fierbe în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se fierbe circa 30 minute și se strecoară peste carne, se continuă fierberea pînă ce carnea este fiartă, se adaugă conopidă, roșii, sare și se mai fierb 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

802. DOVLECEI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— dovlecei proaspeți	kg	3,100	— dovlecei 150 g
— ulei	kg	0,100	— sos 100 g
— roșii proaspete	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sos brun *)	kg	0,700	
— mărar	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță și se spală, se porționează în 10 bucăți. Dovleceii se curăță, se spală, se taie cuburi mari. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Pătrunjelul verde și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml); se fierb timp de 90 minute, adăugînd treptat circa 1 l apă fiartă, se adaugă sos brun și se continuă fierberea. Dovleceii se înăbușă separat în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), se adaugă la carnea cu sos. Se adaugă roșii, piper, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

803. FASOLE BOABE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,100	— carne 45 g
— fasole boabe	kg	0,900	— fasole și sos 250 g
— ceapă	kg	0,150	
— usturoi	kg	0,040	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,010	
— cimbru	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,250	
sau conservă	kg	0,125	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se taie în 10 bucăți. Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Fasolea boabe se pune la fiert cu apă rece. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită. În ultima apă, în care se fierbe fasolea, se adaugă foi de dafin, sare ,cimbru, jumătate din cantitatea de usturoi, piper și se fierb împreună pînă se reduce lichidul. Carnea se fierbe separat în apă cu sare, timp de circa 90 minute. În alt vas se înăbușă ceapa în ulei, 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, restul de usturoi, sare și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se toarnă peste bucățile de carne, la care se mai adaugă fasolea boabe fiartă, roșii și se fierb împreună 10 minute, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

804. FASOLE VERDE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— fasole verde proaspătă	kg	1,800	— carne 45 g
sau conservă	kg	1,000	— fasole verde 100 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 150 g
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,025	
— ulei	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pătrunjel și mărar verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă, împreună cu ceapa în uleiul cu apă (100 ml). Se adaugă apă fiartă sau apa în care a fiert fasolea verde (2 litri).

Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, boia de ardei, usturoi și fasolea verde, continuînd fierberea circa 20 minute. Se adaugă roșii, se mai fierb 5 minute și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea .

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

805. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICAT (CA LA STRASSBOURG)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ficat de vită	kg	0,500	— ficat 30 g
— ceapă	kg	0,900	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ficatul se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se continuă fierberea 2—3 ore, adăugînd treptat supă de oase (circa 500 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ficat și făină dizolvată în 50 ml apă rece și se fierb, înăbușit circa 20 minute; se adaugă treptat cantitatea rămasă de supă de oase, se toarnă peste carnea înăbușită și se continuă fierberea 15 minute, cu piper și sare. Spre sfîrșit se adaugă vin. Carnea se scoate separat, se răcește puțin și se porționează (cîte 2 bucăți pentru o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: bucăți de friptură și ficat cu sos. Se servește cald.

806. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— macaroane 250 g
— morcovi	kg	0,150	
— costiță afumată	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— macaroane	kg	0,500	
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb; după fierbere se adaugă apă rece, se țin în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se adaugă unt topit și se mențin la cald. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie fîșii.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiță afumată și o parte din morcovi (50 g), se sărează și se înăbușă în ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă restul de morcovi, țelină, ceapă și se continuă înăbușirea. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, sare, apă fiartă necesară (circa 1 l) și se continuă fierberea. Spre sfîrșit se adaugă vin. Carnea se scoate, se răcește puțin și se porționează. Sosul se pasează peste friptura porționată.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de macaroane cu caşcaval ras deasupra. Se servește cald.

807. FRIPTURĂ PICANTĂ DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 75 g
— usturoi	kg	0,040	
— morcovi	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— mușt ar	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	0,300	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa, morcovii și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă ceapă, morcovi, cantitatea rămasă de supă, usturoi, piper, boia de ardei dulce și sare și se introduce la cuptor. Spre sfîrșitul frigerii, se adaugă vin și muștar. Sosul format se pasează, iar carnea se porționează (cîte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

808. FRIPTURĂ VÎNĂTOREASCĂ DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,050	
— ulei	kg	0,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,200	— garnitură 150 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,025	
— muștar	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— costiță afumată	kg	0,100	
— macaroane	kg	0,500	
— unt	kg	0,050	
— caşcaval	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se sărează. Costița se taie fîșii de 2—3 cm. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trece prin jet de apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiță, se înăbușă la cuptor în ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, morcovi, țelină și foi de dafin, adăugînd treptat circa 1 l apă fiartă. Cînd este înăbușită carnea, se scoate în alt vas, se răcește și se porționează (cîte 2 bucăți la porție). În sosul rămas, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, piper, sare și se continuă fierberea circa 20 minute. Se pasează sosul peste carne, se adaugă zahăr și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și caşcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

809. GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI MAZĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— supă de oase *	kg	1,000	— găluște 75 g
— ulei	kg	0,100	— sos 100 g
— ouă	kg	0,100	— mazăre 15 g
— făină	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ceapă	kg	0,400	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,250	
sau conservă	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește mazărea conservă se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, în alt vas se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă boia, pastă de tomate, sare, făină (50 g) dizolvată în 50 ml apă rece și treptat cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe circa 15 minute, se strecoară peste bucățile de antricot și se fierb împreună circa 30 minute. Găluștele se pregătesc astfel : din făină (300 g), ouă, 100 ml apă, sare, se prepară o compoziție de consistență moale, din care se formează cu lingurița găluște mici care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluștele se strecoară și se spală cu apă rece, se adaugă la antricot împreună cu mazăre și se fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

810. GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SOS PAPRICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— supă de oase *	kg	1,000	— găluște 100 g
— ceapă	kg	0.500	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— ulei	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,150	
— ardei gras proaspăt	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală și se taie sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa și ardeii se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 g supă de oase. Separat bucățile de antricot se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă treptat supa de oase rămasă și se fierb 60 minute. La bucățile de antricot se adaugă legumele înăbușite, boia, piper, sare, roșii, smîntînă, găluștele fierte și se continuă fierberea încă 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

811. GHIVECI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	0,700	
— ceapă	kg	0,250	— carne 45 g
— fasole verde proaspătă	kg	0,700	— ghiveci 255 g
— morcovi	kg	0,400	
— mazăre verde proaspătă	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,600	
— dovlecei proaspeți	kg	0,400	
— varză albă	kg	0,700	
— vinete	kg	0,400	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ardei gras	kg	0,500	
— vin alb	l	0,100	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Legumele se curăță și se spală. Ceapa și pătrunjelul verde se taie mărunt. Morcovii, cartofii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, dovleceii și vinetele, se taie cuburi, iar varza și ardeiul gras careuri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță și se taie în felii subțiri. Mazărea verde și fasolea verde proaspete se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare. Cînd se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă pastă de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea fierberii (morcovi, păstîrnac, pătrunjel rădăcină, varză, ardei gras, vinete, cartofi, fasole verde, mazăre, dovlecei), adăugînd treptat cantitatea de apă necesară. Cînd legumele sînt fierte se adaugă sare și usturoi. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă. Deasupra se adaugă roșiile tăiate sferturi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, se acoperă cu apă și se introduc la cuptor. Cînd este aproape gata se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

812. GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE CU CARNE DE VITĂ (CAP DE PIEPT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de piept cu os de vită	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,250	— carne cu os 60 g
— ulei	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,300	— ghiveci 250 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— cartofi	kg	0,500	
— ardei gras proaspăt	kg	0,200	
— varză albă proaspătă	kg	0,500	
— vinete proaspete	kg	0,400	
— dovlecei proaspeți	kg	0,300	
— conopidă proaspătă	kg	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Legumele se curăță și se spală. Ceapa și usturoiul se taie mărunt. Țelina, morcovii, cartofii, vinetele, dovleceii se taie cuburi. Varza, ardeii se taie careuri. Roșiile se taie sferturi. Bamele se opăresc cu apă fiartă cu oțet. Conopida se desparte în buchețele, se spală și se ține în apă rece cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pasta de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— bame	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	0,200	
— mazăre verde proaspătă	kg	0,650	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— oțet 9°	l	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovi, țelină, varză, ardei gras, mazăre, fasole verde, vinete, cartofi, conopidă, bame, dovlecei, roșii. După ce s-au înăbușit, se adaugă usturoi, sare și piper. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă, deasupra se așază roșii, se completează cu apă fiartă pînă ce se acoperă legumele și se introduce vasul la cuptor. Cînd sînt aproape gata fierte toate componentele, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

813. GHIVECI NAȚIONAL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de piept cu os de vită	kg	1,000	— carne cu os 60 g
— cartofi	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,400	— ghiveci 250 g
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	0,700	
— ardei gras proaspăt	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ghiveci conservă	kg	0,400	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— fasole verde conservă	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie careuri. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Varza se curăță de frunzele depreciate și cotor, se spală și se taie careuri. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapa, se adaugă boia de ardei și pasta de tomate și treptat, supa de oase și se continuă înăbușirea. În alt vas, în 150 g ulei cu 150 ml apă, se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, varza, ardei gras, cartofii, se adaugă circa 300 ml apă și se continuă înăbușirea la cuptor, circa 30 minute. Bucățile de carne fierte se așază într-o tavă, se adaugă legumele înăbușite și legumele conservă (fasole verde, mazăre, ghiveci, roșii), usturoi, piper, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se acoperă cu apă fiartă și se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Cînd este aproape gata, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

814. GULAŞ MUREŞEAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,300	— carne 45 g
— ulei	kg	0,100	— garnitură şi sos 200 g
— morcovi	kg	0,100	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— ardei gras	kg	0,100	
— cartofi	kg	1,500	
— chimen	kg	0,005	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— usturoi	kg	0,025	
— ouă	kg	0,100	
— făină	kg	0,200	
— ciuperci conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ardei iute	kg	0,005	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită se curăţă de pieliţe, se spală, se taie bucăţi mici (4—5 bucăţi la o porţie). Morcovii, ţelina rădăcină, ardeiul gras, ceapa, usturoiul se curăţă, se spală. Morcovii şi ţelina se rad prin răzătoare fină. Ardeiul gras şi ceapa se taie mărunt. Usturoiul şi ardeiul iute se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie cuburi. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece şi se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, ţelina şi ardeiul gras se înăbuşă în ulei cu puţină supă de oase (100 g), se adaugă boia de ardei dulce şi pasta de tomate, carne şi supă de oase (300 g). Se adaugă sare şi chimen şi se continuă fierberea circa 2 ore, apoi se adaugă cartofii şi se completează cu supă de oase. Separat se frămîntă din ouă, făină, sare şi 50 ml apă o cocă de tăiţei. Cînd începe să fiarbă sosul, se adaugă cuşcuşul format prin rupere cu mîna din coca de tăiţei. Se adaugă ciuperci, usturoi, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde tăiat mărunt şi ardei iute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în bol sau farfurie adîncă, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

815. GULAŞ UNGURESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,600	— carne 45 g
— ardei gras proaspăt	kg	0,400	— cartofi şi sos 200 g
— morcovi	kg	0,100	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— cartofi	kg	1,500	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	
— ouă	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă de pieliţe, se spală, se taie cîte 3—4 bucăţi la o porţie. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie fîşii subţiri. Morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se rad prin răzătoare fină. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală şi se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ardeiul iute se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 g supă de oase, împreună cu morcovii şi ţelina. Se adaugă pastă de tomate, bucăţile de carne, supă de oase (circa 400 g) şi se lasă să fiarbă circa

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— chimen	kg	0,003	
— ardei iute	kg	0,005	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

60 minute. Din ouă, făină, sare și puțină apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare, din care se taie bucăți mici (cît o alună), care se fierb în apă cu sare, formîndu-se găluște. În sosul cu carne se adaugă boia de ardei dulce, ardei iute, sare, piper, usturoi, cimbru, chimen și se continuă fierberea circa 60 minute. Se adaugă găluștele și se mai fierb 5 minute. Separat, se fierb cartofii în apă cu sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie,cu fîșii de ardei gras și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

816. GULAȘ VIENEZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,500	— carne 45 g
— ulei	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	— cartofi 120 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— chimen	kg	0,003	— sos 100 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se taie în bucăți (3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie în felii lungi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g de supă, se scot separat și în jiul rămas se înăbușă ceapa. Se adaugă boia de ardei, chimen, carne și se acoperă cu supă de oase. Se fierb circa 1 oră. Se adaugă sare, piper, pastă de tomate și se continuă fierberea circa 30 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare și se adaugă în sos.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

817. GUTUI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	— carne 45 g
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	— gutui și sos 250 g
— gutui	kg	2,000	
— zahăr	kg	0,150	
— scorțișoară	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Gutuile se spală, se curăță casa seminală, se taie felii mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se continuă fierberea, pînă ce carnea este fiartă. Feliile de gutui se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă la carne și se fierb împreună. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă, scorțișoară, se fierbe circa 5 minute și se toarnă peste gutui și carne, cînd sînt aproape fierte.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

818. LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ „CAZINO"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,600	— garnitură 210 g
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,040	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ardei gras proaspăt	kg	0,400	
— cartofi	kg	2,000	
— chimen	kg	0,005	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— ouă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fîșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă cu ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă și ardei, se continuă înăbușirea. Se adaugă treptat, restul de supă de oase și se fierb circa 60 minute. Se adaugă pastă de tomate, chimen, boia, foi de dafin, piper, sare, se continuă fierberea. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și felii de ou, garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

819. LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită	kg	1,100	
— supă de oase *)	kg	1,000	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,400	— legume 150 g
— ulei	kg	0,050	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,400	
— fasole verde proaspătă	kg	0,550	
sau conservă	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— cartofi	kg	1,500	
— vin alb	l	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare și se taie mai mare. Cînd se folosește fasole conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie mai mare. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot împreună cu ceapa se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g). Se adaugă treptat supa de oase (circa 800 g) și se fierb înăbușit, circa 60 minute. Carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă făină dizolvată în supă de oase (100 g), sare și piper. Sosul obținut se pasează peste bucățile de an-

tricot, se adaugă cantitatea de apă necesară și se fierb încă 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Morcovii se sotează cu unt, apoi se adaugă fasolea verde, se mai înăbușă împreună 10 minute și se păstrează la cald (bain-marie).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur, morcovi și fasole verde, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

820. LEGUME CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	— carne 45 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,500	— legume 200 g
— cartofi	kg	0,800	
— fasole verde conservă	kg	0,300	— sos 70 g
— mazăre conservă	kg	0,250	
— dovlecei	kg	0,300	
— ardei gras	kg	0,250	
— țelină rădăcină	kg	0,250	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,800	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii, dovleceii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul rădăcină, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală, se curăță, se taie sferturi. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml) împreună cu ceapa. Cînd sînt înăbușite pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, ardei gras, cartofi, dovlecei, cantitatea de apă necesară și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, piper, sare. Se așază roșii deasupra și se introduc la cuptor timp de 30 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

821. LEGUME CU VRĂBIOARĂ DE VITĂ „CLUB"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioara de vită fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	— carne 70 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,400	— garnitură 135 g
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— ouă	kg	0,100	— sos 90 g
— mazăre conservă	kg	0,300	
— fasole conservă	kg	0,300	
— morcovi	kg	0,400	
— cartofi	kg	0,800	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii conservă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală, se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se taie felii. Făina se cerne. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei (100 g) cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă circa 500 g supă de oase, se fierbe circa 60 minute și se scoate separat. Ceapa se înăbușă în grăsimea rămasă cu puțină supă (100 g), se adaugă pastă de to-

mate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, roşii, supă (300 g), boia de ardei, sare şi se fierb 30 minute. Sosul obţinut se pasează peste carne şi se fierb împreună circa 30 minute. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin. Vrăbioara se porţionează în 10 bucăţi şi se menţine la cald, în sos. Separat se fierb morcovii şi cartofii, apoi se înăbuşă în 50 g ulei cu puţină apă (100 ml) împreună cu mazăre şi fasole.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume şi pătrunjel verde deasupra, cu decor din felii de ou şi sos. Se serveşte cald.

822. LIMBĂ CU MĂRAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— limbă de vită fără şlung	kg	1,000	— **limbă 60 g**
— sos brun *)	kg	1,500	— **sos şi mărar 150 g**
— ceapă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,150	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— vin roşu	l	0,100	
— mărar verde	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Limba de vită se curăţă, se spală, se opăreşte, se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii şi ţelina se curăţă, se spală şi se crestează. Mărarul se curăţă, se spală ; 150 g se opăreşte şi se taie mai mare, iar restul de 50 g se taie mărunt. Lămîia se spală şi se taie felii.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele (morcovi, ţelină şi ceapă) şi se fierb împreună. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie bucăţi (cîte 2 la o porţie). Bucăţile de limbă se fierb în sosul brun, 10—15 minute, se adaugă mărar (150 g)şi spre sfîrşit vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra şi decor de lămîie. Se serveşte cald.

823. LIMBĂ CU PIREU DE CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— limbă de vită fără şlung	kg	1,000	— **limbă 60 g**
— ceapă	kg	0,100	— **sos 90 g**
— morcovi	kg	0,100	— **pireu 100 g**
— cartofi	kg	1,500	
— lapte	l	0,300	
— ulei	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	
— făină	kg	0,070	
— sardele	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— lămîie	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Limba de vită se curăţă, se spală, se opăreşte şi se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii, ţelina se curăţă, se spală şi se crestează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de lichid şi se zdrobesc. Lămîile se spală ; din 100 g se extrage sucul, iar 100 g se taie felii.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi şi ţelină şi se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăţă de pieliţă şi se taie felii (cîte 2 bucăţi pentru o porţie). Separat se prepară sosul de sardele din ulei încălzit, făină, supa în care a fiert limba (500 g), smîntînă, sardele şi sare şi se fierb 15—20 minute. Sosul obţinut se pasează peste bucăţile de limbă, se fierb împreună 5 minute, se adaugă suc de lămîie şi vin. Se prepară pireul din cartofi, unt şi lapte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi şi decor din felii de lămîie. Se serveşte cald.

824. LIMBĂ BREZE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	— ciuperci 50 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— sos 100 g
sau conservă	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,001	
— făină	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,0005	
— roșii conservă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Limba de vită, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 l), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie felii (cîte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se adaugă ciupercile înăbușite separat în 50 g unt și se fierb împreună, 5 minute. Spre sfîrșit se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din roșii. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

825. LIMBĂ BREZE CU MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	— macaroane 120 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— macaroane	kg	0,450	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Macaroanele se rup. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba de vită, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate și făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie felii (cîte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5—10 minute, se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă multă clocotită cu sare, se adaugă apă rece în care se țin 15 minute. Se strecoară, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine de apă, se înăbușă în unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

826. LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— pireu de spanac *)	kg	1,000	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,100	— spanac 90 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— cimbru	kg	0,0005	
— piper	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierbe înăbușit circa 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie în felii (cîte 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu garnitură de piure de spanac. Se servește cald.

827. LIMBĂ CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,100	— măsline 25 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— vin roșu	l	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— măsline	kg	0,250	
— lămîie	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie felii subțiri. Măslinele se spală, se opăresc și se îndepărtează apa. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma. Ceapa se înăbușă în ulei cu apă (100 ml), se adaugă morcovi, țelină, sare, piper și se continuă înăbușirea; se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, se completează cu supa în care a fiert limba și se fierb circa 30 minute. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie în felii (cîte 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute, adăugînd măsline și spre sfîrșit vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 bucăți limbă la o porție) cu sos, măsline, decor din felii de lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

828. LIMBĂ CU SOS ALB

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— sos 60 g
— morcovi	kg	0,100	— orez 90 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— smîntînă	kg	0,100	
— orez	kg	0,300	
— lămîie	kg	0,100	
sau sare de lămîie	kg	0,003	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Lămîia se spală și se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie felii (cîte 2 bucăți la o porție). Separat se prepară un sos din unt încălzit, făină dizolvată în supa în care a fiert limba (500 g), smîntînă, sare și gălbenușuri. Sosul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierbe 15 minute .Se adaugă suc de lămîie sau sare de lămîie dizolvată în puțină apă. Orezul se fierbe în supa în care a fiert limba.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : limbă și sos cu garnitură de orez și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

829. LIMBĂ CU SOS MADERA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— sos Madera *)	kg	1,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie bucăți (cîte 2 pentru o porție). Sosul Madera se adaugă peste bucățile de limbă împreună cu foi de dafin și se fierb 10—15 minute. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi, se țin la cald în supa în care a fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

830. LIMBĂ CU SOS PICANT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	— sos 100 g
— ceapă	kg	0,100	
— cartofi	kg	3,000	— cartofi 180 g
— sos picant *)	kg	1,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou. Țelina, morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie felii (cîte 2 la o porție). Sosul picant se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, pătrunjel verde deasupra și decor de lămîie. Se servește cald.

831. LIMBĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,100	— cartofi 120 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— sos cu unt 100 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sos de smîntînă *)	kg	1,000	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de de pieliță și se taie felii (cîte 2 bucăți la o porție). Morcovii fierți se taie felii pentru decor. Sosul de smîntînă se toarnă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov, cu garnitură de cartofi natur, cu unt și pătrunjel verde deasupra .Se poate servi și cu garnituri din paste făinoase, orez și altele. Se servește cald.

832. LIMBĂ PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	75 g
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Bucățile de limbă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ș. a.

833. LIMBĂ RASOL CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	— cartofi 120 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	
— unt	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță, se taie felii (câte 2 bucăți la o porție) și se menține la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald într-un vas cu supa în care au fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

834. LIMBĂ RASOL CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g — legume și cartofi 160 g — hrean 20 g
— morcovi	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,150	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— hrean	kg	0,400	
— oțet 9°	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin și se amestecă cu oțet și sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță, se taie felii (câte 2 bucăți la o porție) și se mențin la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald în supa în care au fiert. Se prepară sos din hrean, oțet diluat și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de legume și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald, cu sos de hrean în sosieră.

835. LIMBĂ CU TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g — sos 130 g
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— tarhon verde	kg	0,600	
— sos brun *)	kg	1,100	
— oțet 9°	l	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește în apă cu oțet și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul brun și tarhonul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună, 5—10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald, într-un vas cu supă în care au fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

836. LIMBĂ CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	1,000	— limbă 60 g
— sos tomat *)	kg	1,300	— sos 120 g
— cartofi	kg	2,000	— cartofi 120 g
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Limba se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de pieliță și se taie în bucăți (cîte 2 la o porție). Sosul tomat se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

837. MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— ceapă	kg	0,200	— mazăre 80 g
— făină	kg	0,050	— sos 120 g
— ulei	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,650	
sau conservă	kg	0,800	
— mazăre verde proaspătă	kg	1,350	
sau conservă	kg	0,800	
— zahăr	kg	0,040	
— mărar verde	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase 100 g). Se scot bucățile de carne și în jiul format se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supa rămasă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 90 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, sare și se mai fierb circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă roșii și jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

838. MORCOVI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	— carne 45 g
— făină	kg	0,050	— morcovi 120 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— sos 100 g
— morcovi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Morcovii se curăță, se spală, se taie în felii lungi (bastoane) de 2—3 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml), se adaugă apa necesară și se fierbe circa 60 minute. Se scoate separat. În jiul rămas, se înăbușă morcovi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, zahăr, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă carnea fiartă și se continuă fierberea încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

839. MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,050	
— ulei	kg	0,125	— carne 70 g
— ciuperci proaspete	kg	0,900	— ciuperci și sos 120 g
sau conservă	kg	0,450	
— sos brun *)	kg	0,700	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pîine albă	kg	0,350	
— vin alb	l	0,100	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Pătrunjelul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pîinea se curăță de coajă, se taie felii (10 bucăți pentru crutoane).

Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei (25 g), se frige la grătar. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, sos brun și se fierb 15 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin. Feliile de pîine se prăjesc în ulei (100 g).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cruton se montează o bucată de mușchi, peste care se toarnă sosul cu ciuperci și se presară pătrunjel verde. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din cartofi, legume, cu decor din roșii.

840. MUȘCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,050	
— costiță afumată	kg	0,150	— carne 70 g
— roșii proaspete	kg	0,400	— costiță și sos 120 g
sau conservă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,025	
— usturoi	kg	0,025	
— ceapă	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— pastă de tomate	gk	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Costița se taie în felii subțiri. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie în fîșii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde, se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă cantitatea de apă necesară, se fierb circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiul format se înăbușă ceapă, usturoi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, costiță, ardei gras, roșii, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se continuă fierberea încă 30 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase. Se servește cald.

841. MUȘCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,200	
— ulei	kg	0,100	140 g
— ciuperci proaspete	kg	0,300	
sau conservă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— foitaj crud *)	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se zvîntă și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

Tehnica preparării

Mușchiul de vită se unge cu 50 g ulei, se frige la cuptor pe ambele părți, astfel încît mijlocul să rămînă roz. Se lasă să se răcească. Separat se înăbușă ceapa cu ciupercile în 50 g ulei. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă bine. Foietajul se întinde în foaie cu grosimea de 0,5 cm, de formă dreptunghiulară ; se așază în lungimea foii compoziția cu ciuperci, deasupra bucata de mușchi, se rulează în foietaj și se așază în tava stropită cu apă. Suprafața ruloului se ornează cu fîșii din foietaj, se unge cu ou și se coace la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat. Ruloul copt se lasă să se răcească puțin, se îndepărtează marginile și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor de salată verde. Se servește cald.

842. MUȘCHI DE VITĂ UMPLUT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	0,750	
— carne de porc calitatea I	kg	0,250	— **mușchi umplut 70 g**
— orez	kg	0,100	— **cartofi 120 g**
— castraveți murați	kg	0,300	— **sos 100 g**
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— vin alb	l	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se scoate mijlocul. Carnea de porc se spală, se curăță, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu carnea rezultată din mijlocul mușchiului. Orezul se alege, se spală, se fierbe în apă cu sare și se răcește. Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

În 75 g ulei și puțină apă (75 ml) se înăbușă jumătate din cantitatea de ceapă împreună cu carnea tocată. Se răcește și se toacă din nou cu mașina. La compoziția de carne se adaugă orez fiert, castraveți murați, sare, piper, ouă și se amestecă pentru omogenizare. Cu această compoziție se umple mușchiul care se înăbușă la cuptor, în 75 g ulei cu 100 ml apă ; din cînd în cînd, se stropește cu jiul format. Cînd este gata, se scoate separat. În jiul format se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, vin și se fierb circa 30 minute. Sosul se pasează peste ruloul de carne, se adaugă smîntînă și se mai fierb împreună încă 10 minute. La servire, ruloul se porționează (cîte două bucăți la o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

843. OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură	kg	0,150	— **carne 45 g**
sau ulei *)	kg	0,150	— **cartofi 120 g**
— ceapă	kg	0,200	— **sos 100 g**
— morcovi	kg	0,100	
— păstîrnac	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase **)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, păstîrnacul și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în 75 g untură sau ulei, cu puțină supă (75 g). Se adaugă treptat supă de oase (circa 250 g), pînă

ce carnea este aproape fiartă. Separat, se înăbuşă ceapă, morcovi şi păstîrnac în cantitatea rămasă de untură sau ulei (75 g) cu 75 g supă. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, supă (circa 500 g) şi se fierbe circa 15—20 minute. Sosul rezultat se pasează peste bucăţile de carne şi se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

844. PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură	kg	0,150	— carne 45 g
sau ulei *)	kg	0,150	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,500	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— usturoi	kg	0,025	
— cartofi	kg	2,000	
— cimbru	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea de vită se spală şi se taie 2—3 bucăţi la o porţie. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă de coajă, se spală şi se taie felii în lungime, în 4—6 bucăţi. Usturoiul şi pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 100 g untură sau ulei, cu puţină apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, foi de dafin, usturoi, cimbru, piper, apă fiartă (circa 1 l) şi sare şi se fierbe 15—20 minute. Separat, cartofii se înăbuşă în 50 g untură sau ulei, într-un vas acoperit cu capac şi se introduc la papricaş. Se mai fierb împreună, 10—15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

845. PAPRICAŞ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUŞTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură sau	kg	0,150	— carne 45 g
ulei *	kg	0,150	— găluşte 100 g
— ceapă	kg	0,500	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	
Pentru găluşte			
— untură sau	kg	0,100	
ulei *	kg	0,100	
— făină	kg	0,350	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală şi se taie 2—3 bucăţi la o porţie. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se sărează şi se înăbuşă împreună cu ceapa în 150 g untură sau ulei cu puţină apă (150 ml). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (circa 1 l) şi se fierb 30 minute. Cînd carnea este fiartă se adaugă vin şi găluşte şi se fierb împreună 5—10 minute. Găluştele se pregătesc astfel : Se amestecă făină, ouă, untură sau ulei, piper, pătrunjel verde, sare şi apă şi se prepară compoziţia de găluşte. Se aşază pe tocător de lemn şi se împarte în fîşii lungi cu lăţimea de 2—3 cm, din care, cu ajutorul lamei cuţi-

tului, se desprind bucăți de circa 1 cm, care se pun direct în vasul cu apă clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute, se scot, se scurg de apă și se introduc în papricaș. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor: Într-un vas se fierbe 200 ml apă cu 100 g untură sau ulei și sare. Se adaugă făină (350 g) în bloc, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă 4 ouă, unul cîte unul, amestecînd bine, după fiecare. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluște cu linguriță, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare. Găluștele fierte se scot din lichidul de fierbere, se scurg de apă și se introduc în papricaș.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

846. PILAF CU CREIER DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	0,850	
— orez	kg	0,700	
— supă de oase *)	kg	1,600	— creier 50 g
— piper boabe	kg	0,002	— pilaf 200 g
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,150	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,020	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul de vită se curăță de pieliță, într-un vas cu apă rece; după curățire, se spală și se ține în apă rece cu sare, timp de 20 minute. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu piper și sare. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă oțet și creierul și se continuă fierberea 10—15 minute. Creierul fiert se scoate din lichidul de fierbere și se menține la cald în supă (200 g). Orezul se înăbușă în 75 g unt, se adaugă supa rămasă și se fierbe în vas acoperit, la cuptor. Creierul se porționează, se așază în forme, se acoperă cu pilaf și se răstoarnă pe platou sau farfurie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt deasupra.

847. PRUNE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— prune uscate	kg	1,000	— carne 45 g
— ulei	kg	0,150	— prune 120 g
— făină	kg	0,075	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase *)	kg	0,400	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Prunele se spală cu apă fierbinte apoi cu apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în ulei cu supă (100 g) și se scoate în alt vas, se adaugă supa, se acoperă vasul cu un capac și se fierbe circa 90 minute. În jiul rămas de la înăbușirea cărnii, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă, sare și se fierb 30 minute. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă prunele și se fierb împreună circa 30 minute. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă și se toarnă în sos, continuînd fierberea circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

848. PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— pireu cartofi 150 g
— supă de oase *)	kg	0,400	— mazăre sote 45 g
— pireu de cartofi *)	kg	1,500	
— mazăre sote *)	kg	0,450	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se condimentează cu piper. Se așază într-o tavă cu ulei și supă de oase și se înăbușă la cuptor, circa 2 ore. Din cînd în cînd, se stropește cu jiul format. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (cîte 2 bucăți la o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din sote de mazăre și pireu de cartofi, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

849. PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— făină	kg	0,050	— garnitură 280 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	
— orez	kg	0,300	
— costiță afumată	kg	0,150	
— cartofi	kg	2,000	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Morcovii se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu supă (50 g). Costița se taie fîșii de 2—3 cm. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costiță, se sărează și se introduce la cuptor, împreună cu morcovi într-o tavă cu ulei și puțină supă (150 g). Din cînd în cînd, se stropește cu jiul format se adaugă făina dizolvată în supă rece (50 g), pasta de tomate, supă (circa 750 g), sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb împreună circa 45 minute. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (cîte 2 bucăți la o porție). Separat, se fierbe orezul în supa rămasă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din orez, morcovi, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

850. RAMSTEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	
— cartofi	kg	3,000	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— cartofi 180 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,350	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sărează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu puțină apă (100 ml), adăugînd treptat cantitatea de apă fierbinte necesară, sare și piper. Se fierbe circa 30 minute și spre sfîrșit, se adaugă roșii și vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez. Se servește cald.

851. RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	— carne 70 g
— făină	kg	0,050	— pireu 200 g
— ciuperci			— sos 100 g
proaspete	kg	0,700	
sau conservă	kg	0,350	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— pireu de cartofi *)	kg	2,000	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sărează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei (100 g) cu apă (100 ml) și se scot separat. În jiul format, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, sare, piper și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei și se adaugă peste carne, cînd aceasta este fiartă. Se adaugă roșii și se fierb împreună 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

852. RAMSTEC GERMAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	
— ouă	kg	0,500	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,300	— cartofi 180 g
— ulei	kg	0,150	— ou cu ceapă 50 g
— cartofi	kg	3,000	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bate puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), spre sfîrșit se adaugă vin și se scot separat. Ceapa se prăjește în 50 g ulei. Se prepară ochiuri din ouă, în 50 g ulei și se așază cîte un ou ochi peste fiecare bucată de carne cu decor din piper boabe.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi și ceapă prăjită. Se servește cald.

853. RASOL DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,900	— legume 200 g
— țelină rădăcină	kg	0,400	
— cartofi	kg	1,500	
— varză albă	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— fasole verde conservă	kg	0,300	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Morcovii, țelina, ceapa și varza albă se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se îndepărtează spuma. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, varză albă și se continuă fierberea. Carnea fiartă se scoate din supă, se lasă să se răcească, se taie în 10 bucăți, menținîndu-se la cald, în supa strecurată într-un vas separat. Morcovii și țelina se scot din supă, se taie cuburi și se adaugă peste bucățile de rasol. Fasolea verde se înăbușă în unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume, cartofi natur, fasole verde sote, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

854. ROȘII CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	— carne 45 g
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	— roșii cu sos 250 g
— roșii proaspete	kg	2,700	
sau conservă	kg	1,350	
— ceapă	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,030	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, usturoi și sare. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece și pastă de tomate. Se completează lichidul necesar fierberii cu apă fiartă (2 l) și se continuă fierberea, 2 ore. Roșiile se așază într-o tavă cu untură sau ulei (50 g) și puțină apă (50 ml) și se introduc la cuptor, timp de 10 minute. Cînd carnea este fiartă, se adaugă roșii, piper, zahăr și se continuă fierberea 5—10 minute, la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

855. ROSBRAT CU LEGUME (ARDELENESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,200	
— păstîrnac	kg	0,200	— cartofi 120 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ardei gras	kg	0,300	— sos și legume 90 g
— făină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,600	— smîntînă 20 g
— cartofi	kg	2,000	
— ulei	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— vin roșu	l	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Morcovii, țelina, păstîrnacul, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 g supă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa cu 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, supă (1,250 kg), sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne și se continuă fierberea. Morcovii, țelina și păstîrnacul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă, apoi se adaugă peste carne și se continuă fierberea. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă ardei gras, roșii și se fierb împreună încă 10 minute. Spre sfîrșit se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu legume, sos și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și smîntînă. Se servește cald.

856. RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMPLUT CU MACAROANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	1,000	— rulou umplut 120 g
— macaroane	kg	0,150	— sos 100 g
— șuncă presată	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— muștar	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 15 minute, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se taie bucăți de 2—3 cm lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Șunca presată se taie fîșii subțiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Macaroanele se amestecă cu ouă, șuncă, piper și sare. Cu această compoziție se umplu bucățile de carne care se rulează și se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 50 g supă și se înăbușă la cuptor 30—40 minute. Separat în 50 g ulei și 50 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă (circa 400 g), foi de dafin, sare, muștar și se fierb circa 20 minute. Sosul rezultat se pasează peste rulouri și se fierb 10 minute, adăugînd smîntînă și spre sfîrșit vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

857. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— carne 55 g
— făină	kg	0,100	— sos 150 g
— muștar	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,040	
— ulei	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei, cu puțină supă de oase (100 g), se scot separat. În jiul format, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, supa de oase, zahăr, muștar, piper, sare, smîntînă și se fierb circa 10 minute. Șnițelele se adaugă în sos și se fierb împreună circa o oră.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume, pilaf și altele. Se servește cald.

858. ŞNIŢEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— **carne 55 g**
— supă de oase *)	kg	1,500	— **sos cu ceapă 100 g**
— ceapă	kg	0,600	
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori). Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbuşă în 75 g ulei cu puţină supă (75 g) şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în 75 g ulei cu puţină supă (75 g), se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, piper, foi de dafin, sare, supă de oase (circa 1,300 kg) şi se fierb circa 10 minute. Sosul se strecoară peste carne şi se fierb împreună circa o oră. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, pilaf, diferite garnituri din legume. Se serveşte cald.

859. ŞNIŢEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,850	— **carne 55 g**
— ceapă	kg	0,300	— **orez 100 g**
— boia de ardei dulce	kg	0,005	— **sos 50 g**
— făină	kg	0,100	
— ardei gras	kg	0,100	
— orez	kg	0,350	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăţi, se bat şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ardeii graşi se spală, se curăţă, se spală şi se taie fîşii subţiri (julien). Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Orezul se alege de impurităţi, se spală şi se scurge de apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină (50 g) şi se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 g supă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei şi supă (circa 500 g), se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste şniţele şi se fierb împreună 30—40 minute, se adaugă ardei gras, sare şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Separat din orez, ulei (50 g), supa rămasă şi sare se prepară garnitura de orez.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

860. ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,850	— carne 55 g
— supă de oase *)	kg	1,000	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— ulei	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— chimen	kg	0,003	
— usturoi	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ardei gras	kg	0,300	
— făină	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fîșii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă și se scot separat. În jiul rămas se înăbușă ceapa și ardeiul gras. Se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, chimen, piper, sare, usturoi, supă de oase și se fierb 20—30 minute. Sosul obținut se pasează peste șnițele și se fierb împreună circa o oră. Spre sfîrșit se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez ș.a. Se servește cald.

861. ȘNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	— carne 70 g
— făină	kg	0,100	— sos 50 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— roșii 30 g
— smîntînă	kg	0,200	
— piper boabe	kg	0,001	
— chimen	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,350	
— cimbru	kg	0,001	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Roșiile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Se prepară sos din 50 g ulei, făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, piper, cimbru, chimen, jiul de la carne și smîntîna. Se fierbe circa 15 minute. Se strecoară peste carne și se mai fierbe circa 15 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de roșii. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș.a. Se servește cald.

862. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,500	**55 g**
— făină	kg	0,070	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sărează și se condimentează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat bine pentru omogenizare. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume și altele. Se servește cald.

863. ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	0,500	**60 g**
— făină	kg	0,070	
— ouă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,010	
— piper măcinat	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sărează și se condimentează cu piper. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ș.a. Se servește cald.

864. ȘNIȚEL UMPLUT (TIROLEZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită	kg	1,000	
— carne de vită calitatea I	kg	0,325	— șnițel **100 g**
— ulei	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	— cartofi **120 g**
— făină	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	— sos **70 g**
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,300	
— muștar	kg	0,025	
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	0,800	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Carnea se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă fierte, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu fileurile de antricot, se rulează, se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (100 g) și supă (100 g) și se înăbușă, acoperit. Separat, în alt vas cu 50 g ulei și 100 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjelul rădăcină. Se adaugă făina dizolvată

în 50 ml apă rece şi supă (circa 600 g), sare, muştar, foi de dafin şi se fierb 30 minute. Sosul obţinut se pasează peste rulouri şi se fierb împreună 15 minute. Spre sfîrşit, se adaugă smîntînă.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

865. SOTE DIN CREIER DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— creier	kg	1,000	
— supă de oase *)	kg	0,400	— creier 60 g
— pastă de tomate	kg	0,050	— sos 60 g
— ceapă	kg	0,300	
— ulei	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Creierul se curăţă de pieliţă, într-un vas cu apă rece, se spală, se ţine 20 minute în apă cu sare şi se taie cuburi. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de creier se înăbuşă în ulei (75 g) cu 100 g supă. Separat, se înăbuşă ceapa în 75 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată în puţină apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 200 g), sare, piper şi se fierbe circa 30 minute. Sosul obţinut se adaugă peste bucăţile de creier, se fierb împreună 10 minute, se adaugă vin şi jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

866. SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	kg	0,800	— carne 45 g
— ceapă	kg	0,150	— sos 100 g
— morcovi	kg	0,100	— cartofi 120 g
— făină	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,200	
— cartofi	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,30	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa se curăţă, se spală; 100 g se taie mărunt, restul se lasă întreagă. Morcovii se curăţă, se spală şi se crestează. Cartofii se spală, se curăţă, se spală, se taie cuburi şi se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Lămîia se spală şi se taie felii subţiri. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi şi ceapa netăiată. Cînd carnea este fiartă, se scoate din supă, se lasă să se răcească şi se taie felii subţiri (julien). Ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbuşă în ulei cu 100 g supă în care a fiert carnea, se adaugă carnea tăiată, făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă (200—300 g) piper, sare, smîntînă şi se fierb circa 20 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur şi pătrunjel verde deasupra şi decor din felii de lămîie. Se poate servi şi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez, ciuperci ş.a. Se serveşte cald.

867. SOTE DIN CARNE DE VITĂ „NICOREȘTI"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	— carne 45 g
— sos brun *)	kg	0,700	— sos 100 g
— costiță afumată	kg	0,350	— legume 110 g
— arpagic	kg	0,800	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— vin alb	l	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,400	
— usturoi	kg	0,015	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți mici. Costița afumată se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Morcovii se curăță, se spală, se taie forme rotunde cu cuțit special. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. Ciupercile și costița se înăbușă în 50 g ulei și cu 50 ml apă. Separat, se înăbușă morcovii și arpagicul cu 50 g ulei și puțină apă (100 ml). Bucățile de carne se fierb în sosul brun, cînd sînt aproape fierte se adaugă arpagic, morcovi și ciupercile cu costiță, roșii, sare, piper, usturoi și se fierb împreună 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

868. SOTE DIN CARNE DE VITĂ „STROGANOFF"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită (bucăți rezultate după porționare)	kg	1,000	— carne 55 g
— ulei	kg	0,150	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,200	— sos și ciuperci 100 g
— ciuperci proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— cartofi	kg	2,000	
— făină	kg	0,050	
— muștar	kg	0,075	
— usturoi	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— unt	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fîșii subțiri de 1—2 cm și se sărează. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu puțină supă (50 g). Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, boia, piper, sare, supă (circa 1,300 kg). Sosul se strecoară peste carne, se adaugă usturoi și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă separat în unt, se adaugă peste carne cînd aceasta este aproape fiartă. Se mai adaugă muștar, smîntînă (100 g), se fierb 10—15 minute și spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde și smîntînă deasupra. Se servește cald.

869. SPANAC CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— spanac	kg	2,700	— carne 45 g
— ulei	kg	0,150	— spanac și sos 200 g
— ceapă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,30	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește, se scurge de apă și se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală; 50 g se taie felii subțiri și din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, cantitatea de apă necesară fierberii și se fierbe circa 30 minute. Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă spanacul, continuînd fierberea circa 20 minute. Înainte de a se retrage de pe foc se adaugă piper și suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în legumieră cu decor din felii de lămîie. Se servește cald.

870. STUFAT CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,200	— carne 45 g
— ceapă verde	kg	1,800	— legume și sos 200 g
— usturoi verde	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	1,200	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapă în ulei (75 g) și puțină supă (100 g). Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei dulce, sare, piper, circa 1 kg supă și se fierbe. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde în 75 g ulei și puțină supă (100 g), se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. La sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

871. ȚELINĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ulei	kg	0,150	— carne 45 g
— țelină rădăcină	kg	2,500	— țelină 100 g
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— roșii conservă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pieliță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei și 100 g supă de oase, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 1 kg), sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Țelina se înăbușă separat în 100 g ulei, se adaugă treptat circa 400 g supă și se continuă înăbușirea. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă țelină și roșii și se mai fierb circa 10 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

872. TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,800	— carne 45 g
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	— legume și sos 200 g
— slănină afumată	kg	0,050	
— orez	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,400	
— roșii proaspete	kg	1,000	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase **)	kg	1,200	
— boia de ardei iute	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți (cîte 3—4 la porție). Slănina afumată se taie în bucăți mici. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fîșii subțiri. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa adăugînd treptat și supă (150 g). Se adaugă boia de ardei, piper, sare, supă (circa 350 g), se continuă fierberea. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul, circa 700 g supă, slănină, ardei gras și roșii. Se introduce vasul la cuptor circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

873. TOCANĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură	kg	0,150	— carne 45 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,800	— sos 150 g
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	— mămăliguță 200 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,450	
— vin alb	l	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	
pentru mămăliguță			
— mălai extra	kg	0,600	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se înăbușă cu ceapă, în untură sau ulei adăugînd apă (150 ml). Se adaugă usturoi, foi de dafin, sare, boia de ardei, ardei gras, piper, cimbru și apă (circa 2 l). Se fierbe 15—20 minute cu vasul acoperit, se adaugă pasta de tomate, roșii și se continuă fierberea circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Se prepară mămăliguță pripită din mălai, apă (2,5 l) și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră cu pătrunjel verde deasupra și mămăliguță. Se servește cald.

874. TOCANĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură	kg	0,150	— carne 45 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,600	— cartofi și sos 190 g
— făină	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— chimen		0,004	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— supă de oase **)	kg	1,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (150 g), adăugată treptat. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, chimen, piper, sare, supă (circa 1 kg) și se fierbe circa o oră. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

875. TOCANĂ MĂCELĂREASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,350	
— carne de vită calitatea I	kg	0,500	— carne 45 g
— untură	kg	0,150	— sos
sau ulei *)	kg	0,150	100 g
— supă de oase **)	kg	0,500	— cartofi
— cartofi natur **)	kg	2,000	200 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— costiță afumată	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,650	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție) și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie în fîșii subțiri.

Tehnica preparării

În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se înăbușă carnea de vită și apoi se adaugă carnea de porc, împreună cu ceapa; după înăbușire se adaugă usturoi, cimbru, sare, piper și costiță afumată, pasta de tomate și supă de oase, se lasă să fiarbă circa 60 minute. Spre sfîrșit, se adaugă și vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

876. TOCANĂ MARINĂREASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ficat de vită pentru găluște	kg	0,350	— carne 45 g — cartofi, găluște și sos 250 g
— supă de oase **)	kg	1,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,500	
— cartofi	kg	2,000	
— oțet 9°	l	0,020	
— pesmet	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu 100 g ceapă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei împreună cu 400 g ceapă, adăugînd treptat și 200 g supă. Se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă (1 kg). Găluștele de ficat se prepară astfel: ficatul tocat împreună cu ceapa se amestecă cu ouă și pesmet; din această compoziție se formează găluște cu linguriță, se fierb în apă clocotită cu sare, se scot cu o strecurătoare și se adaugă în tocană, cînd carnea este fiartă, împreună cu oțet și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb 5 minute împreună.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

877. TOCANĂ MUREȘEANĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,200	
— carne de mînzat calitatea I	kg	0,250	— carne 45 g
— carne de porc calitatea I	kg	0,350	— macaroane și sos 250 g
— ceapă	kg	0,750	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,030	
— macaroane	kg	0,500	
— supă de oase **)	kg	1,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— muștar	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper, supă (100 g) și se continuă fierberea. Carnea de mînzat și vită se înăbușă în 75 g untură cu 100 g supă, se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă carnea de porc și se adaugă împreună cu carnea de mînzat și vită în sos; se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, se fierb împreună circa 1 oră. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smîntînă, muștar, foi de dafin și se mai fierb încă 20 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

878. TOCANĂ NAȚIONALĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,300	— carne 45 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— sos 130 g
— usturoi	kg	0,040	
— cimbru	kg	0,001	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,650	
sau conservă	kg	0,820	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ardei gras	kg	0,350	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— mărar verde	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase **)	kg	1,200	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală și se taie (cîte 3—4 bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fișii subțiri. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (circa 200 g), adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, sare și se continuă fierberea. Se adaugă cimbru, usturoi, piper, ardei gras, roșii, supă (circa 1 kg). Cînd carnea este fiartă, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu cartofi natur, mămăliguță și alte garnituri. După preferințe se poate adăuga ardei iute tăiat. Se servește cald.

879. TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— ceapă	kg	0,750	— carne 45 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— cartofi și sos 280 g
— supă de oase **)	kg	1,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,003	
— boia de ardei iute	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală și se taie în bucăți (cîte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se sărează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa, adăugînd treptat puțină supă (200 g). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, cimbru, piper, sare și 1 kg supă și se fierb împreună. Cînd carnea este fiartă se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi și cu diferite garnituri din paste făinoase și cu mămăliguță.

880. TOCANĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— untură	kg	0,150	— carne 45 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,750	— legume și sos 270 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,030	
— fasole boabe	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— ardei gras	kg	0,400	
— cimbru	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase **)	kg	1,200	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți, (cîte 3—4 la o porție). Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie în fîșii subțiri. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare, împreună cu ardeii grași. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă rece. După primele clocote, se schimbă apa și se înlocuiește tot cu apă clocotită, în care s-a introdus sare. Carnea se sărează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu 200 g supă adăugată treptat. Se adaugă pastă de tomate, supă (1 kg), usturoi, cimbru, piper, sare și se fierb circa 1 oră. Fasolea fiartă se adaugă la tocană, cînd carnea este aproape fiartă și se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

881. TURNEDOU CU CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,050	
— pîine albă	kg	0,400	— carne 70 g
— ulei	kg	0,150	
— conopidă	kg	1,500	— conopidă 70 g
— lapte	l	0,200	
— sos alb *)	kg	1,000	— sos 100 g
— caşcaval	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Pîinea albă se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Conopida se curăță, se desface bucheţele și se ține 20 minute în apă cu sare. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare și lapte. Bucățile de mușchi se frig în tigaie în 75 g ulei. Separat, se prăjesc feliile de pîine în 75 g ulei și se aranjează pe un platou de inox. Pe fiecare felie (cruton) de pîine se montează cîte o bucată de mușchi, deasupra conopidă și se toarnă sos alb. Se presară cu caşcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte. Se servește cald.

882. TUSLAMA POPULARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— amestec pentru ciorbă de burtă tip dobrogeană	kg	2,500	— carne fără os 100 g
— usturoi	kg	0,050	
— hrean	kg	0,200	— sos 150 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Amestecul pentru ciorbă de burtă se curăță, se opărește și se spală. Usturoiul se curăță ; jumătate din cantitate se pisează cu sare, iar restul se oprește separat pentru fiert. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin. Morcovii se spală.

Tehnica preparării

Amestecul pentru ciorbă de burtă se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă usturoi (25 g) și se fierbe 5—6 ore în funcție de textura cărnii. După fierbere, picioarele și burta se scot într-un vas, se lasă să se răcească. Carnea de pe picioarele de vită se dezosează, se taie împreună cu burta în bucăți pătrate. Peste carne se pune supă strecurată (circa 1,5 kg) și se fierb circa 30 minute. Se adaugă usturoi pisat amestecat cu supă (100 g). Hreanul se amestecă cu supă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie, iar sosul de hrean în sosieră. Se servește cald.

883. VARZĂ CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de piept de vită cu os	kg	1,000	
— untură	kg	0,150	— carne cu os 60 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— varză albă murată căpățînă	kg	4,500	— varză 250 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ceapă	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— ardei gras	kg	0,150	
— cimbru	kg	0,001	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se opărește, se spală cu apă rece, se porționează (1—2 bucăți la o porție). Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei, cu 100 ml apă adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, varză, piper, ardei gras, cimbru, sare și circa 500 ml apă fiartă. Se amestecă, continuînd înăbușirea timp de 30 minute. Într-un vas se așază un rînd de varză, carnea porționată, se acoperă cu restul de varză, se acoperă cu apă și se introduce la cuptor, să fiarbă circa 2 ore. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă roșii și mărar.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

884. VINETE CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	
— vinete	kg	2,000	— carne 45 g
— ulei	kg	0,150	— vinete 120 g
— ceapă	kg	0,200	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— usturoi	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,075	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Vinetele se curăță de coajă, se spală, se taie bucăți de 4 cm lungime și 3 cm grosime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sărează și se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml) și se scoate în alt vas. În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, sare, piper și se continuă înăbușirea circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb în continuare. Vinetele se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml), se așază în vasul cu carne și sos, se adaugă usturoi și roșii, continuînd fierberea circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

885. VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită fără os	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,150	— fasole 100 g
— piper măcinat	kg	0,002	— sos 100 g
— mărar verde	kg	0,050	
— fasole verde conservă	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,020	
— smîntînă	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	1,200	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării :

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 50 ml apă, boia de ardei, supă de oase (circa 1 kg), piper, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se continuă fierberea circa 60 minute, adăugînd zahăr, fasole verde, jumătate din cantitatea de mărar verde, iar spre sfîrșitul fierberii vin.

Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra și smîntînă. Se servește cald.

886. VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vrăbioară de vită	kg	1,100	— carne 70 g
— ceapă	kg	0,500	— cartofi 120 g
— făină	kg	0,050	— sos 90 g
— usturoi	kg	0,020	
— morcovi	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,001	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— bere blondă	l	0,500	
— cartofi	kg	2,000	
— oțet 9°	l	0,015	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sărează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa, morcovii și usturoiul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, sare, piper, oțet și supă (circa 1,300 g) și se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste carne și se fierb împreună adăugînd spre sfîrșit, bere.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite alte garnituri din cartofi, orez, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

b. PREPARATE CU CARNE DE VIȚEL

887. ANTRICOT DE VIȚEL PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități cu os (antricot)	kg	1,000	— antricot 80 g
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se zvîntă, se porționează în 10 bucăți (fiecare bucată să aibă os); se taie osul în așa fel încît să rămînă 4—5 cm de os, se curăță de tendoane, iar ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie (desprinde) astfel ca osul să rămînă alb. Bucățile de carne se bat puțin și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet, astfel încît capătul osului să rămînă curat. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

888. BAME CU CARNE DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	
— ulei	kg	0,150	— carne cu os 65 g
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,050	
— paste de tomate	kg	0,050	— bame cu sos 160 g
— bame proaspete	kg	1,200	
sau conservă	kg	0,600	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,500	
— oțet 9°	l	0,010	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Lămîia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb circa 40 minute. Se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pastă de tomate și se fierb încă 15 minute. Se adaugă bame, roșii și se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie cu rondele de lămîie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

889. CHIFTELUȚE CU SOS DE MĂRAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialitate fără os (spată)	kg	0,550	— chifteluțe (3 bucăți) 90 g
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	0,550	
sau pîine albă	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	— sos 140 g
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	
pentru sos			
— făină	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,250	
— smîntînă	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— mărar verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță, se spală. Cînd se folosește pîine albă, se înmoaie și se stoarce de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu cartofi rași sau pîine, ouă, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează 30 bucăți egale, se modelează folosind făină în forme rotunde de chifteluțe, care se prăjesc în ulei. Făina dizolvată în 50 ml apă rece se adaugă în ulei cu supă și se fierb 30 de minute. Sosul format se strecoară peste chifteluțe, se adaugă smîntînă, sare, mărar și se mai fierb încă 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

890. CIOLAN DE VIȚEL (OSOBUCO MILANEZ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000	— ciolan 200 g
— ulei	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	— pilaf 100 g
— morcovi	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,200	— sos 80 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,150	
— roșii	kg	1,200	
— orez	kg	0,350	
— sos tomat *)	kg	0,400	
— supă de oase *)	kg	2,250	
— caşcaval	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

* se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile se spală ; 300 g se taie jumătăți, iar restul se taie sferturi. Orezul se alege de impurități și se spală. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat și supa de oase se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 1,5 kg supă de oase și se fierb pînă ce lichidul scade. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă împreună cu roșii tăiate sferturi și sosul tomat peste bucățile de carne. Se continuă fierberea. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii, se adaugă roșiile tăiate jumătăți, apoi vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă 750 g supă și se introduc la cuptor într-un vas acoperit, timp de 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de pilaf, cu pătrunjel verde deasupra și caşcaval ras. Se servește cald.

891. CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000	— ciolan 200 g
— ceapă	kg	0,400	— cartofi și sos 200 g
— ulei	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— smîntînă	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,200	
— cartofi	kg	2,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 l apă, boia și sare. Sosul format se adaugă peste bucățile de carne, se completează cu cantitatea de apă necesară, se fierb 45 de minute. Se adaugă roșii, ardei gras și se fierb încă 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă smîntînă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

892. CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os (ciolan)	kg	3,000	— ciolan 200 g
— cartofi	kg	2,000	— legume 150 g
— ceapă	gk	0,100	— hrean 35 g
— morcovi	kg	0,600	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— hrean	kg	0,400	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă și morcovi și se fierb 90 minute. După ce rasolul a fiert, supa se strecoară. Morcovii se taie cuburi. Hreanul se amestecă cu oțet, 50 g supă și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de morcovi fierți, cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și hrean separat, în sosieră. Se servește cald.

893. DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— dovlecei proaspeți	kg	2,500	— dovlecei 120 g
— roșii proaspete	kg	0,400	— sos 80 g
sau conservă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— sos tomat *)	kg	0,800	
— supă de oase *)	kg	0,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală și se porționează. Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat și supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă sos tomat, dovlecei, roșii, piper și se fierb împreună circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

894. ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— escalop 70 g
— ulei	kg	0,100	— sos cu ciuperci 100 g
— făină	kg	0,050	
— ciuperci proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— unt	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— sos brun *)	kg	0,500	
— supă de oase *)	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase și sosul brun se prepară folosind rețetele respective. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei pe ambele părți, apoi se adaugă în vasul cu sos brun și supă de oase și se fierb la foc moderat. Ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul cu carne. Se fierb încă 10 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

895. ESCALOP DE VIȚEL (CLUJEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,000	— carne, ficat și ciuperci 100 g
— făină	kg	0,075	
— ulei	kg	0,100	— pilaf 50 g
— mazăre conservă	kg	0,500	— legume 150 g
— morcovi	kg	0,700	— sos 50 g
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— cartofi	kg	0,800	
— ficat de vițel	kg	0,500	
— orez	kg	0,175	
— vin alb	l	0,100	
— unt	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Morcovii și cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie cuburi. Cînd se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie cuburi. Ficatul de vițel se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în jiul format se adaugă 25 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 700 ml apă fiartă și se fierb 10 minute. Sosul rezultat se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă la carne și sos. Se fierb împreună 15—20 minute. Spre sfîrșit, se adaugă vin. Morcovii, cartofii fierți și mazărea se stropesc cu 50 g unt topit. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă supă de oase și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, timp de 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume (morcovi, cartofi, mazăre) și pilaf, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

896. ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— escalop 70 g
— ulei	kg	0,100	— ciuperci cu sos 100 g
— făină	kg	0,100	
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în ulei cu puțină apă. Ciupercile se înăbușă 50 g unt. Restul de făină (50 g) dizolvată cu 100 ml apă rece se adaugă în 50 g unt încălzit. Se adaugă smîntînă, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb pe foc moderat, amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se amestecă cu ciuperci, bucățile de carne și se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

897. ESCALOP DE VIȚEL CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— escalop 70 g
— ulei	kg	0,100	— sos 100 g
— făină	kg	0,050	
— sos brun *)	kg	1,100	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Făina se cerne. Se prepară sosul brun, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (300 ml), sos brun și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

898. FRICANDO DE VIȚEL À LA ȘTEFANIA

Materii prime	U/M.	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (fricando)	kg	1,100	— carne și ou 70 g
— ulei	kg	0,100	— pireu 100 g
— morcovi	kg	0,100	— sos 50 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— cartofi	kg	1,500	
— lapte	l	0,250	
— unt	kg	0,030	
— ouă	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, usturoiul, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală, se fierb și se toacă cu mașina. Carnea se spală și se sărează. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Cînd carnea este friptă, se scoate separat, se răcește și se porționează. În jiul rămas, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă circa 300 ml și se fierb 10 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireul.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de ou deasupra și pireu de cartofi. Se servește cald.

899. MEDALION DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— carne 70 g
— făină	kg	0,100	— cartofi 120 g
— ulei	kg	0,250	— ouă și pîine 50 g
— pîine albă	kg	0,300	
— cartofi	kg	2,000	
— ouă	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 felii rotunde, se bat și se sărează. Pîinea se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierb înăbușit circa 20 minute. Se prepară ochiuri din ouă și 100 g ulei. Feliile de pîine se prăjesc în ulei (50 g). Pe fiecare felie, se așază cîte o bucată de carne și deasupra un ou ochi.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

900. PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I (picioare)	kg	4,500	— carne fără os 100 g
— morcovi	kg	0,200	— sos 150 g
— ceapă	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— usturoi	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,025	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Picioarele de vițel se curăță de tendoane, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează ; jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Picioarele de vițel se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovii și ceapa și se continuă fierberea pînă ce carnea se desprinde de pe os ; supa se degresează. Carnea se separă de oase și se taie bucăți. Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în untură sau ulei cu 100 g supă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, oțet, supă (circa 1 kg) și se fierbe 20 de minute. Sosul rezultat se pasează, se adaugă gălbenușurile de ou, usturoiul amestecat cu 100 g supă și strecurat și se fierbe la foc moderat, 10—15 minute adăugînd și carnea.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în tambal sau farfurie. Se servește cald.

901. PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os (piept)	kg	1,360	— piept umplut 140 g
— ficat de vițel	kg	0,300	
— ulei	kg	0,150	— sos 50 g
— pîine albă	kg	0,500	
— șuncă presată	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— ouă	kg	0,250	
— lapte	l	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de vițel se spală, i se scot oasele și se desprinde de pielițe. Șuncă se taie cuburi. Pîinea albă se înmoaie în lapte și se stoarce. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii (jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt). Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece ; două bucăți se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală și se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se răcește. Pîinea se amestecă cu șuncă, ouă fierte, ouă crude, ceapă înăbușită, sare, piper, ficat de vițel și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umple pieptul de vițel, se coase, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se adaugă felii de ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, circa 100 ml apă și se frige la cuptor. După frigere se porționează (cîte 2 felii la o porție). Sosul rezultat de la frigere, se pasează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

902. PILAF CU CARNE DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	— pilaf 150 g
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— orez	kg	0,550	
— piper boabe	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se porționează. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb circa 30 minute. Bucățile de carne se scot separat, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în ulei, se adaugă cantitate dublă de supă, sare, piper și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

903. PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— carne 75 g
pentru împănat			
— morcovi	kg	0,100	— cartofi 120 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,030	— sos 50 g
— slănină	kg	0,175	
pentru sos și garnitură			
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— făină	kg	0,030	
— ceapă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— zahăr	kg	0,010	
— enibahar	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fîșii (pentru împănat) și felii (pentru sos). Usturoiul se curăță și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pulpa se spală și se împănează cu țelină, morcovi, slănină, usturoi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Pulpa împănată se frige la cuptor într-o tavă cu ulei, circa 150 ml apă, morcovi, țelină, ceapă, piper, enibahar și sare. Carnea se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. În jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, 50 ml vin, apă fiartă (300 ml) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste pulpa de vițel și se fierb pe foc mic 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă restul de vin și zahăr. Carnea se taie 2 felii la o porție.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

904. RAGUT DE VIȚEL CU SOS DE LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,100	— carne cu os 65 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,400	— legume 160 g
— cartofi	kg	0,400	
— mazăre conservă	kg	0,300	— sos 50 g
— fasole verde conservă	kg	0,200	
— dovlecei	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,025	
— roșii proaspete	kg	0,400	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) se prelia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se spală. Roșiile se spală și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb la foc moderat 40 minute. Morcovii, ceapa, țelina și ardeiul gras se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 500 ml apă fiartă, pastă de tomate, piper, sare și se fierb 15 minute. Apoi se amestecă cu fasole, mazăre, dovlecei, cartofi, se adaugă carne, deasupra se așază roșii și se fierb la cuptor circa 20 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

905. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ȘI OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— **rulou 130 g**
— orez	kg	0,150	— **cartofi 120 g**
— ciuperci proaspete	kg	0,250	— **mazăre 30 g**
sau conservă	kg	0,125	— **sos 100 g**
— mazăre conservă	kg	0,300	
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,075	
— cartofi	kg	2,000	
— smîntînă	kg	0,200	
— supă de oase *)	kg	1,400	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sărează. Ciupercile se curăță, se spală și se taie. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Supa se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării :

Ciupercile se înăbușă în 25 g unt. Orezul și ceapa se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin, piper, sare și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, circa 20 minute. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ciuperci, pătrunjel verde și ouă. Cu această compoziție se umplu rulourile, se trec capetele rulourilor prin făină și se frig la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă, pe ambele părți. În 50 g unt încălzit, se adaugă făină (50 g) dizolvată cu 50 ml apă rece, 1,000 kg supă, smîntînă și se amestecă continuu. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 15 minute împreună. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

Prezentarea și servirea :

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mazăre sote, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

906. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CREIER ȘI OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— **rulou 130 g**
— creier de vită	kg	0,250	— **sos 100 g**
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,075	
— orez	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,400	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sărează. Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sîngelui. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării :

Ceapa tăiată mărunt și orezul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin și se fierbe la cuptor 20

minute cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește. Creierul se fierbe, se răcește, se taie bucăți, se amestecă cu pilaf, sare, piper, ouă și pătrunjel verde. Compoziția se împarte pe cele 10 bucăți de carne, se rulează și se trec capetele rulourilor prin făină, apoi se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frig pe ambele părți, se adaugă morcovi, ceapă și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună. Se scot rulourile separat și jiul format se pasează, se adaugă pastă de tomate și făina dizolvată cu 50 ml apă și 1 kg supă de oase. Sosul format se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

907. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— rulou 130 g
— ficat de pui	kg	0,250	— cartofi 120 g
— orez	kg	0,150	— mazăre 30 g
— ulei	kg	0,150	— sos 10 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— făină	kg	0,050	
— cartofi	kg	2,000	
— unt	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— supă de oase *)	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ficatul de pui înăbușit în 25 g unt, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază în cantități egale pe bucățile de carne, se rulează, se pudrează, capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) și se frig pe ambele părți la cuptor, într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Se prepară sos de smîntînă din 50 g unt, 50 g făină dizolvată în lapte, restul de supă de oase. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

908. RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU ȘUNCĂ ȘI SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— rulou 130 g
— șuncă fiartă	kg	0,150	
— orez	kg	0,150	— cartofi 120 g
— ulei	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	— sos 100 g
— făină	kg	0,075	
— smîntînă	kg	0,200	
— cartofi	kg	2.000	
— piper măcinat	kg	0,002	
— ouă	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sărează. Șunca se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește, se amestecă cu șuncă, sare, piper, ouă și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Compoziția obținută se așază în cantitate egală pe bucățile de carne, se rulează ; capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) Rulourile se frig pe ambele părți la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Se prepară un sos cu smîntînă din unt, 50 g făină dizolvată cu lapte, smîntînă și supă (600 g). Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

909. ȘNIȚEL CU CREIER

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— carne 60 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	— creier 50 g
— creier	kg	0,750	
— piper măcinat	kg	0,002	— sos 40 g
— vin alb	l	0,100	
— cartofi	kg	2,000	— cartofi 120 g
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— lămîie	kg	0,050	
— supă de oase *)	kg	0,600	
— sare	kg	0,020	
pentru fiert creierul			
— ceapă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— oțet 9°	l	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Creierul se spală, se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sîngelui. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămîia se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase, vin și se fierb circa 15 minute. Morcovii și ceapa se fierb în apă cu sare. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă oțet, foi de dafin, creier și se fierb 10 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se taie bucăți, se așază peste șnițele, se adaugă piper și se fierb în vas acoperit la cuptor, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

910. ŞNIŢEL NATUR DE VIŢEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	0,850	— şniţel 60 g
— făină	kg	0,080	
— ulei	kg	0,100	— sos 40 g
— supă de oase *)	kg	0,600	
— sare	kg	0,030	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se bate şi se sărează. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină şi se înăbuşă în ulei cu 100 ml supă. Se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase şi se fierb circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

911. ŞNIŢEL PANE DE VIŢEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	0,500	— şniţel pane 60 g
— făină	kg	0,070	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subţiri, se bat şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina şi pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

912. ŞNIŢEL PARIZIAN DE VIŢEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de viţel specialităţi fără os (pulpă)	kg	0,500	— şniţel parizian 55 g
— făină	kg	0,070	
— ouă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se bate şi se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se trec prin făină, ou bătut şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se serveşte cald.

913. ȘNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— șnițel „Praga“ 100 g
— șuncă presată	kg	0,200	
— făină	kg	0,075	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Feliile de șuncă se așază pe cîte o bucată de carne, care se pliază, apoi se trec prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

914. ȘNIȚEL DE VIȚEL „PALERMO“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,500	— șnițel 60 g
— ouă	kg	0,150	
— cașcaval	kg	0,100	
— făină	kg	0,070	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut amestecat cu cașcaval și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu diverse garnituri. Se servește cald.

915. ȘNIȚEL DE VIȚEL CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— carne 60 g
— ulei	kg	0,050	
— făină	kg	0,050	— sos 100 g
— piper măcinat	kg	0,001	
— sos tomat *)	kg	1.200	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Sosul tomat se prepară folosind rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos tomat, piper și se fierb circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri, cartofi natur, pilaf ș.a. Se servește cald.

916. ȘNIȚEL DE VIȚEL (SOMEȘEAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— carne 60 g
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	— pireu 150 g
— cartofi	kg	2,000	
— unt	kg	0,050	— ouă 50 g
— compot	kg	0,250	
— lapte	l	0,400	— sos 100 g
— vermut	l	0,050	
— ouă	kg	0,500	
— zahăr	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală și se fierb. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat într-un vas. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se adaugă în jiul de la carne, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă sirop din compot, zahăr ars, apă fiartă (1 litru), sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vermut. Sosul rezultat se pasează, se amestecă cu carnea și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă, 50 g ulei și sare. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireu.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ouă ochiuri, pireu de cartofi, sos și fructe din compot. Se servește cald.

917. ȘNIȚEL DE VIȚEL À LA ȘTEFANIA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— carne 60 g
— ouă	kg	0,500	— ou 30 g
— ulei	kg	0,150	— sos 100 g
— smîntînă	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în jiul rămas de la carne; se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 1,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se pasează peste bucățile de carne și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă cu 50 g ulei și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ou ochi, sos, smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

918. STEK DE VIȚEL CU FICAT DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	0,850	— șnițel 60 g
— ficat de pui	kg	0,500	— ficat 30 g
— cartofi	kg	2,000	— mazăre 30 g
— ulei	kg	0,150	— pireu 130 g
— făină	kg	0,050	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— ouă	kg	0,100	
— lapte	l	0,400	
— unt	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Ficatul de pui se spală și se taie în jumătăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie sferturi, se spală, se fierb. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot într-un vas separat. În jiul rămas se înăbușă ficatul, care se adaugă peste carne, cu apă fiartă (500 ml), mazăre, piper, sare și se fierb 15 minute. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară un pireu.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de ou și garnitură din mazăre, pireu de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

919. STUFAT DE VIȚEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ulei	kg	0,175	— sos și legume 200 g
— ceapă	kg	0,200	
— ceapă verde	kg	1,800	
— usturoi verde	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,100	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	0,800	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapa, cu 75 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă și se fierb. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

920. TOCANĂ CA LA ALBA IULIA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ceapă	kg	0,650	
— ulei	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,400	— cartofi 90 g
— cartofi	kg	1,500	
— mazăre conservă	kg	0,400	— mazăre și sos 100 g
— smîntînă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	— smîntînă 20 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă. Ceapa și morcovii se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper, sare și supă. Cînd morcovii sînt aproape fierți, se adaugă bucățile de carne și mazăre conservă și se mai fierb 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi și smîntînă deasupra. Se servește cald.

921. TOCANĂ „DEBREȚIN"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ceapă	kg	0,650	
— ulei	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,200	— sos 100 g
— cîrnați „Debrețin"	kg	0,200	— cartofi 120 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— cartofi	kg	2,000	
— sare	kg	0,040	
— supă de oase *)	kg	0,500	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Cîrnații „Debrețin" se taie bucăți de circa 5 cm lungime. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în cantitatea rămasă de ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, supă de oase, bucăți de carne și se fierb împreună. Cîrnații se frig în tigaie fără grăsime apoi se adaugă carne și se fierb împreună încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și smîntînă deasupra. Se servește cald.

922. TOCANĂ CA LA ȘAPTE VÎNĂTORI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ceapă	kg	0,650	
— ulei	kg	0,150	
— cartofi	kg	2,000	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,003	— cartofi 120 g
— slănină afumată	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	— smîntînă 20 g
— foi de dafin	kg	0,0005	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori). Slănina afumată se taie fîșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă slănina și ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, apă (circa 500 ml), sare, foi de dafin, bucățile de carne și se fierb circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur, smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

923. TOCANĂ DE VIȚEL (ARDELENEASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— morcovi	kg	0,100	— orez 100 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	— sos 150 g
— ceapă	kg	0,700	
— ardei gras	kg	0,300	
— făină	kg	0,050	
— orez	kg	0,300	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— lămîie sau sare de lămîie	kg	0,100 0,003	
— ulei	kg	0,175	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa (100 g) se curăță, se spală și se crestează; 600 g ceapă se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și se extrage sucul. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapa întreagă (100 g) și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună circa o oră. Ceapa tăiată mărunt (600 g) se înăbușă în 125 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, făina dizolvată în 100 ml apă rece și supă de la carne (circa 1 kg). Sosul se fierbe circa 30 minute, se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună. Se adaugă gălbenușurile de ou, suc de lămîie, sare și se continuă fierberea 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei apoi se adaugă 800 g supă de la carne, sare și se fierbe la cuptor, în vas acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez. Se servește cald.

924. TOCANĂ DE VIȚEL (POLONEZĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel calitatea I cu os	kg	1,000	— carne cu os 65 g
— ceapă	kg	0,500	— găluște 50 g
— smîntînă	kg	0,200	— smîntînă 20 g
— pîine albă	kg	0,400	— sos 150 g
— făină	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— lapte	l	0,200	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vițel se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 2,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se adaugă peste carne și se fierb împreună. Din pîine, ouă, 100 g făină și sare se prepară găluște care se adaugă în sos și se mai fierb încă 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

H. MÎNCĂRURI DIN LEGUME CU CARNE DE OVINE

a. PREPARATE DIN CARNE DE MIEL

925. ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	
— untură	kg	0,100	— carne cu os 85 g
sau ulei *)	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,150	— sos 100 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— cartofi 120 g
— făină	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,150	
— cartofi	kg	2,000	
— lămîie	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu este untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou și se sărează. Ceapa, pătrunjelul rădăcină și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și se extrage sucul din 75 g, iar 75 g lămîie se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu ceapă, morcovi și pătrunjel rădăcină. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, circa 1 l apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne, se adaugă suc de lămîie și se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămîie, cu garnitură din cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

926. BLANCHET DIN CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— morcovi	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— orez 100 g
— ceapă	kg	0,100	— sos 100 g
— făină	kg	0,100	
— unt	kg	0,150	
— orez	kg	0,350	
— ouă	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
sau sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie sferturi. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb circa 30 minute. Făina dizolvată cu 100 g supă de carne se adaugă în 100 g unt încălzit, se adaugă circa 1,3 l apă și se fierbe 30 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușuri, suc de lămîie sau sare de lămîie, carne, sare și se fierb împreună încă 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g unt, se adaugă 700 g supă de la carne și se fierbe la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

927. CAP DE MIEL LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cap de miel	kg	5,000	200 g
— ulei	kg	0,150	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— salată verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Capul de miel se curăță, se spală, se taie în două și se ține în apă rece circa două ore, schimbînd apa de mai multe ori. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

Tehnica preparării

Capul de miel se scurge de apă, se sărează, se condimentează cu piper și cimbru, se unge cu ulei, se așază într-o tavă cu ulei și apă (200 ml). Se frige la cuptor cu temperatură moderată, stropindu-se din timp în timp cu jiul format.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

928. CARNE DE MIEL CU TARHON

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,100	
— tarhon	kg	0,600	— tarhon și sos 130 g
— oțet 9°	l	0,030	
— sos brun *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Tarhonul se curăță de rămurele, se spală, se opărește în apă clocotită cu sare și oțet, se răcește și se taie bucăți de circa 4 cm lungime. Sosul brun se prepară folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 15 minute. Se adaugă sos brun și se fierb împreună circa 30 minute. Se adaugă tarhon, sare și se continuă fierberea 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

929. CIUPERCI CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— ciuperci 50 g
sau conservă	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,150	— sos 100 g
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sos brun *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se scurge, se porționează și se sărează. Ciupercile proaspete se spală, se curăță și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți sau sferturi, în funcție de mărime. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu puțină apă (circa 50 ml). Se scot bucățile de carne separat și se pasează sosul cu ceapă peste ele. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Bucățile de carne și sosul de ceapă pasat se fierb împreună cu sosul brun la foc moderat, 15—20 minute apoi se adaugă ciuperci, roșii, sare, piper și vin, continuînd fierberea încă 10 minute. Cînd se retrage de pe foc se adaugă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

930. COTLET DE MIEL PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de miel	kg	1,400	
— ouă	kg	0,200	— carne (2 buc) 70 g
— făină	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,400	
— ulei	kg	0,300	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se zvîntă, se porționează în 20 bucăți, se îndepărtează partea de grăsime și piele de pe os; ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie astfel ca osul să rămînă alb. Bucățile de carne se bat puțin și se sărează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cotletele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la o porție). Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

931. DROB DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— organe și prapur de miel	kg	2,500	200 g
— ceapă	kg	0,500	
— ceapă verde	kg	0,600	
— piper măcinat	kg	0,005	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ouă	kg	0,250	
— ulei	kg	0,200	
— sare	kg	0,035	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Organele și prapurele se spală. Prapurele se ține în apă rece. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Măruntaiele de miel se fierb în apă cu sare, se spumează și se răcesc. Ceapa și măruntaiele se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă și se toacă cu mașina. Se amestecă cu ouă, pătrunjel și mărar verde, piper și sare. Cu această compoziție se umple prapurele, se împăturește dîndu-i formă rotundă. Se așază într-o tavă cu 100 g ulei și se frige la cuptor circa 25 minute. După frigere, se răcește și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri. Se servește cald.

932. FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	
— fasole verde conservă	kg	1,000	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	— fasole 100 g
— ceapă	kg	0,150	— sos 100 g
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— mărar verde	kg	0,030	
— usturoi	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Fasolea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în ulei (100 g), cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în apă rece (100 ml), pastă de tomate, circa 1,2 l apă fiartă, sare, piper, usturoi, boia și se continuă fierberea circa 30 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne, continuînd fierberea circa 30 minute. Cu 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii se adaugă fasole verde și roșii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

933. GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mărunțaie de miel	kg	1,800	
— pătrunjel verde	kg	0,080	250 g
— ceapă	kg	0,200	
— salată verde	kg	0,800	
— ceapă verde	kg	0,800	
— tarhon verde	kg	0,200	
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— sos brun **)	kg	1,200	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,100	
— usturoi verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mărunțaiele se spală și se taie în bucăți mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa verde se curăță, se spală, se taie în bucăți de 3 cm. Tarhonul se spală, se opărește și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc ; 300 g se taie cuburi și 200 g se taie rondele. Usturoiul verde se curăță, se spală ; 50 g se taie mărunt iar restul se pisează. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Mărunțaiele și ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos brun și se fierb circa 30 minute. Ceapa verde, salata verde și usturoiul se înăbușă în restul de untură sau ulei (100 g), se adaugă peste mărunțaie cu roșiile cuburi, piper, mărar, tarhon și sare. Se ține în cuptor circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și rondele de roșii.

Prezentarea și servirea

Ghiveciul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

934. MAZĂRE CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	
— ulei	kg	0,150	— carne cu os 85 g
— mazăre conservă	kg	1,100	— mazăre 100 g
— mărar verde	kg	0,050	— sos 100 g
— zahăr	kg	0,020	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— făină	kg	0,025	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 ml apă și se scoate într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, apă fiartă (1 l), sare, zahăr și piper. Carnea se adaugă în sos, se fierbe 20 minute ; se adaugă roșii, mazăre, mărar verde, continuînd fierberea încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

935. MIEL CU SOS DE SMÎNTÎNĂ (FRICASE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	
— morcovi	kg	0,100	— carne cu os 85 g
— țelină și pătrunjel rădăcină	kg	0,100	— sos 150 g
— ceapă	kg	0,100	— mazăre 50 g
— făină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,050	
— mazăre verde conservă	kg	0,500	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,200	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se crestează în patru. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Carnea de miel se spală, se porționează și se sărează. Făina se cerne. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de miel se introduc în apă rece cu sare și se fierb, se îndepărtează spuma. Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și ceapă, continuînd fierberea circa 30 minute. Supa obținută se strecoară. În 100 g ulei se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, sare și supă (circa 1,5 l). Se fierbe 15 minute. Sosul obținut se strecoară, se amestecă cu smîntînă, gălbenușuri de ou și se fierbe 10—15 minute, adăugînd bucățile de carne și mazăre. Sucul de lămîie se adaugă cu puțin timp înainte de a termina fierberea.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

936. PAPRICAŞ DE MIEL CU CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	— cartofi 120 g
— ceapă	kg	0,600	— sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală şi se taie sferturi sau jumătăţi, în funcţie de mărime şi se spală din nou. Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă bucăţile de carne, cartofii, circa 1,5 l apă fiartă, continuînd fierberea circa 30 minute. Se adaugă usturoi, sare, piper, cimbru, boia de ardei, pastă de tomate şi se fierb încă 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

937. PAPRICAŞ DE MIEL CU GĂLUŞTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	— găluşte 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ceapă	kg	0,600	
— găluşte din făină pentru papricaş *)	kg	1,000	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează şi se sărează. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă bucăţile de carne, apă fiartă (1 l), piper, boia dulce şi se fierb circa 30 minute. Se adaugă pasta de tomate, cimbru, găluştele pentru papricaş şi se fierb încă 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

938. PILAF CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	— pilaf și sos 250 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,025	
— orez	kg	0,700	
— unt	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul în jumătăți pentru decor. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei, cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă pasta de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierb circa 15—20 minute. În sosul format se adaugă carne, roșii felii, ardei gras, usturoi, cimbru, sare, piper și se fierbe încă 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă cantitate dublă de apă fiartă și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, 20—25 minute. Cu 5 minute înainte de sfîrșitul fierberii pilafului se adaugă roșiile pentru decor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

939. SAȘLÎC DE MIEL (FRIGĂRUI)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	2,500	— carne cu os 100 g
— ulei	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	— garnitură 150 g
— baiț *)	kg	1,000	
pentru garnitură			
— orez	kg	0,400	
— ceapă verde	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,150	
— ardei gras	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	
pentru frigărui			
— ardei gras	kg	0,100	
— roșii	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se taie în bucăți pătrate care se țin în baiț 4 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile și ardeii grași pentru frigărui se curăță, se spală și se taie felii de mărimea celor de carne. Roșiile, ardeii grași și ceapa verde pentru garnitură se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală.

Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în unt, apoi se adaugă ceapă verde, ardeiul gras și roșii, continuînd înăbușirea. După 5—10 minute, se adaugă sare, piper și apă (1 l) și se lasă să fiarbă cu vasul acoperit. Bucățile de carne se scot din baiț, se înșiră pe frigărui, alternînd cîte o bucată de roșie, cu ceapă și ardei gras. Frigăruile astfel pregătite, se frig pe grătarul uns cu ulei și încins. Se sărează după frigere.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

940. SPANAC CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	— spanac și sos 180 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,075	
— spanac	kg	2,500	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,020	
— lămîi	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează, se scurge și se sărează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește în apă clocotită, se răcește cu apă și se taie bucăți. Lămîia se spală ; jumătate se taie rondele, iar din cealaltă jumătate se extrage sucul. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu apă (100 ml), apoi se scot separat. În 150 g ulei, se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, ceapă, piper, sare, usturoi, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă și se fierb. Sosul fiert se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă spanac și se mai fierbe 10—15 minute, Spre sfîrșit, se adaugă suc de lămîie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu felii de lămîie. Se servește cald.

941. STUFAT DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă verde	kg	2,000	— legume și sos 250 g
— usturoi verde	kg	0,500	
— oțet 9°	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sos brun *)	kg	0,750	
— ceapă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți de 5 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă apă fiartă (circa 500 ml) și se fierb înăbușit. Se adaugă sosul brun, continuînd fierberea circa 10 minute. Separat, ceapa, usturoiul și ceapa verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Peste bucățile de carne și sos se adaugă sare, piper, oțet și pătrunjel verde. Se fierb împreună 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

942. TOCANĂ CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ceapă	kg	1,000	
— untură sau	kg	0,200	
ulei *)	kg	0,200	— sos 180 g
— usturoi	kg	0,030	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se porționează, se sărează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu circa 100 ml apă, apoi se scot separat. În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbușă ceapă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, boia de ardei, cimbru, roșii, piper, sare și bucățile de carne. Se completează cu apă fiartă (circa 800 ml), se continuă fierberea. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

943. TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ulei	kg	0,150	
— ceapă verde	kg	0,800	
— salată verde	kg	0,200	— legume și sos 180 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi verde	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— iaurt	kg	0,400	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Jumătate din cantitatea de ceapă verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Restul de ceapă și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie mai mare. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci și se taie fîșii lungi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea de miel se spală, se porționează și se sărează. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat pe un platou. Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pasta de tomate, apă fiartă (circa 1 l), sare și piper. Sosul obținut se fierbe circa 20 minute apoi se adaugă bucățile de carne, usturoi, ceapa verde, continuînd fierberea încă 20 minute, după care se adaugă și salata verde. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

944. VERDEȚURI CU CARNE DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,300	
— ulei	kg	0,150	— carne cu os 85 g
— ceapă	kg	0,150	
— ceapă verde	kg	0,800	
— spanac	kg	0,850	— sos și verdețuri 200 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— făină	kg	0,075	
— vin alb	l	0,100	
— usturoi verde	kg	0,050	
— mărcriș sau	kg	0,100	
lămîie	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează și se sărează. Ceapa verde, usturoiul, spanacul, jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie bucăți; restul de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Măcrișul se curăță, se spală în multe ape, se fierbe în 200 ml apă cu sare, se strecoară și se obține o esență.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa, usturoiul verde, ceapa verde, spanacul, mărarul și pătrunjelul verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în apă, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă, bucățile de carne, sare, piper și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și suc de lămîie sau esență de măcriș.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

b. PREPARATE DIN CARNE DE BERBEC ȘI CARNE DE OAIE

945. BERBEC CU VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os	kg	1,300	
— untură	kg	0,200	— carne cu os 85 g
— ceapă	kg	0,200	
— varză albă murată	kg	4,500	— varză 250 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sărează. Varza murată se spală, se curăță de cotor și se îndepărtează foile depreciate, se spală și se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, apoi se scot separat în alt vas. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate și varza tăiată, continuînd fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se așază peste varză, pe marginea vasului. Se adaugă foi de dafin, piper, boia de ardei, cimbru, cantitatea de apă necesară și se continuă fierberea circa 2 ore la foc moderat, cu vasul acoperit. Roșiile se așază deasupra peste varză cînd aceasta este aproape fiartă și se introduce în cuptor pentru gratinare 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se servește cald.

946. FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os	kg	1,300	
— fasole boabe	kg	0,800	— carne cu os 85 g
— untură	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,600	
— morcovi	kg	0,150	— fasole și sos 250 g
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Carnea se spală, se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote se îndepărtează prima apă și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Carnea se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă, circa 300 g supă de la fasole și se fierb înăbușit. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, piper și se lasă să fiarbă circa 90 minute. Se adaugă fasolea și se continuă fierberea circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

947. JIGO (PULPĂ) DE BERBEC CU FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	2,400	
— usturoi	kg	0,050	— carne fără os 100 g
— untură	kg	0,150	
— fasole boabe	kg	0,500	— fasole cu sos 180 g
— morcovi	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	— jiu 30 g
— ceapă	kg	0,200	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— mărar verde	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g ceapă rămîne întreagă. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se scoate osul în exces și se împănează cu usturoi.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă unsă cu 100 g untură, se adaugă ceapa întreagă, morcovii și pătrunjelul rădăcină și se frige. Se stropește, din timp în timp cu jiul format. Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, 500 g supă de la fiertul fasolei și se fierb 10 minute. Sosul obținut se adaugă la fasole împreună cu foi de dafin, cimbru, piper și se fierb încă 10 minute. Carnea de jigo se dezosează și se taie în 20 felii.

Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

948. LEGUME CU CARNE DE BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (cotlet)	kg	1,300	
— ciuperci			— carne cu os 85 g
proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— arpagic	kg	0,300	— legume cu sos 300 g
— ceapă	kg	0,250	
— mazăre conservă	kg	0,350	
— cartofi	kg	1,100	
— morcovi	kg	0,300	
— vin alb	l	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— ardei gras	kg	0,300	
— untură sau	kg	0,150	
ulei *)	kg	0,150	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie pe lungime. Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți de 4—5 cm Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă circa 300 ml apă, continuînd fierberea cu vasul acoperit. În 50 g untură cu 300 ml apă se înăbușă ceapă, morcovi, cartofi, se adaugă ardei gras, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea cu vasul acoperit. Arpagicul și ciupercile se înăbușă separat în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Cînd morcovii și cartofii sînt aproape fierți se adaugă mazăre, pastă de tomate, ciuperci, arpagic, usturoi și bucățile de carne. Se introduce în cuptor pentru circa 30 minute, adăugînd și vin spre sfîrșitul fierberii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

949. PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÎNĂTORESC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	2,400	
— ulei	kg	0,100	— carne fără os 100 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,200	
— făină	kg	0,075	— sos 200 g
— oțet 9°	l	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,010	
— muștar	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— macaroane	kg	0,400	
— smîntînă	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se dezosează, se spală, se împănează cu usturoi și 50 g morcovi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se scurg de apă și se țin la cald. Făina se cerne. Zahărul se caramelizează.

Tehnica preparării

Carnea împănată se frige la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, muștar, sare, oțet, apă fiartă (1,600 l) și foile de dafin. Se adaugă apoi și carnea friptă și se fierb circa 60 minute. Carnea se scoate, se porționează în 20 bucăți, iar sosul se pasează peste carne. Se adaugă zahăr caramelizat și smîntînă ; se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

950. RAGUT DE BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,600	— carne fără os 70 g
— varză albă	kg	0,500	
— ulei	kg	0,150	— cartofi, varză și sos 200 g
— usturoi	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se sărează și se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Varza se curăță de foile depreciate apoi se taie fîșii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea împănată cu usturoi se așază într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frige la cuptor. Se stropește din timp cu jiul format. Carnea friptă se răcește puțin și se porționează (cîte două bucăți la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă varză, piper, circa 200 ml apă fiartă, jiul format de la friptură și se continuă fierberea circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

951. RAGUT DE BERBEC (GERMAN)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,500	
— ulei	kg	0,150	— carne fără os 70 g
— ceapă	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	— legume și sos 200 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— cartofi	kg	1,000	
— usturoi	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,003	
— costiță afumată	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Carnea se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sărează. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 200 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de piper, usturoi și se frige la cuptor cu temperatură moderată. Se stropește din timp în timp, cu jiul format; după frigere, se

răcește puțin și se taie în bucăți (cîte două la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, țelină, circa 200 ml apă fiartă și se înăbușă, cu vasul acoperit. Cînd legumele sînt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, circa 800 ml apă și se fierb. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă sare, piper, boia de ardei, pastă de tomate, usturoi, mazăre, costiță afumată și se fierb încă 5 minute. Într-o tavă se aranjază legumele cu sos, deasupra se pun bucățile de carne, iar peste acestea roșii, se adaugă vin și se introduc la cuptor 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră. Se servește cald.

952. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	0,700	**65 g**
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,070	
— pesmet	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se curăță, se curăță, se sărează și se bate. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet, apoi se prăjesc în ulei pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume (mazăre sote, fasole verde sote, cartofi prăjiți și altele).

953. TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os (pulpă)	kg	1,300	**— carne cu os 85 g**
— ceapă	kg	0,600	
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	**— legume și orez 250 g**
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,001	
— ardei gras	kg	0,700	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fîșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu circa 150 ml apă și se scot

— orez	kg	0,200
— pătrunjel verde	kg	0,050
— vin roşu	l	0,050
— piper măcinat	kg	0,002
— sare	kg	0,030

separat. În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbuşă ceapă, se adaugă pasta de tomate, usturoi, cimbru, piper, ardei gras, sare, bucăţile de carne şi se continuă fierberea circa 60 minute, adăugînd un litru de apă. Se adaugă orez, roşii şi vin şi se fierb la cuptor, circa 30 minute, cu vasul acoperit.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

954. TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ŞI CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de berbec cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— ceapă	kg	0,550	
— usturoi	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,075	— sos 100 g
— boia de ardei dulce	kg	0,002	— cartofi 120 g
— cimbru	kg	0,002	
— cartofi	kg	2,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— untură	kg	0,175	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se porţionează, se sărează. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăţă, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou, se taie în patru pe lungime şi se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se înăbuşă în untură cu circa 150 ml apă şi se scot separat. Ceapa se înăbuşă în untura rămasă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, boia de ardei, sare, bucăţi de carne şi circa 800 ml apă fiartă şi se continuă fierberea 2 ore. Spre sfîrşitul fierberii, se adaugă cartofi şi vin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se serveşte cald.

955. TOCANĂ CU CARNE DE OAIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de berbec cu os	kg	1,300	— carne cu os 85 g
— cartofi	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,600	
— untură	kg	0,175	— legume şi sos 200 g
— roşii proaspete	kg	0,800	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă, se spală, se porţionează. Ceapa şi ardeii graşi se curăţă, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc şi se taie felii. Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
sau conservă	kg	0,400	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ardei gras	kg	0,800	
— vin roșu	l	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și 2 l apă fiartă, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea. Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii. Separat, ardeiul gras se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă, se adaugă peste carne și se continuă fierberea. Cînd este aproape gata se așază cîte o felie de roșie pe fiecare cotlet, se adaugă vin și se introduce la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Produsul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

A. FRIPTURI

a. FRIPTURI DIN CARNE DE PASĂRE

956. FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,500	**100 g**
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se trec prin flacără, se spală, se curăţă, se sărează.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu jiul format.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

957. PUI LA FRIGARE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap şi picioare	kg	1,500	**100 g**
— untură	kg	0,130	
sau ulei *)	kg	0,130	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se curăţă, se trec prin flacără, se spală şi se sărează. Usturoiul se curăţă, se spală, se taie felii, se pisează cu sare şi se amestecă cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se introduc în frigare şi se frig, stropindu-se cu ulei. După frigere, se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de usturoi în sosieră. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a. Se serveşte cald.

b. FRIPTURI DIN CARNE DE MIEL

958. CARNE DE MIEL LA FRIGARE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de miel cu os	kg	1,500	100 g
— ulei	kg	0,075	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează, se unge cu ulei.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe grătar încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

959. FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ DE MIEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,600	100 g
— ulei	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— usturoi	kg	0,040	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sărează. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Carnea de miel se înăbușă în ulei cu 100 ml apă împreună cu morcovi, ceapă, piper și usturoi. Treptat se adaugă cîte puțină apă. Cînd carnea este înăbușită, se lasă să se răcească și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

960. FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os	kg	1,600	100 g
— ulei	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se sărează. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curăță și se spală.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în cuptor într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piper și sare. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, carnea se răcește puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

961. PULPĂ DE MIEL LA FRIGARE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de miel cu os (pulpă)	kg	2,100	— carne 100 g
— ulei	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se dezosează, se porționează, se sărează și se unge cu ulei.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe grătarul încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

c. FRIPTURI DIN CARNE DE BERBEC

962. FUDULII DE BERBEC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fudulii de berbec	kg	1,500	55 g
— ulei	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fuduliile se taie în lungime, se curăță de pielițe, se crestează și se ung cu ulei.

Tehnica preparării

Fuduliile se frig pe grătar încins. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

963. FRIGĂRUI DOBROGENE CU CARNE DE BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de berbec cu os	kg	1,700	
— ceapă	kg	0,200	100 g
— roșii proaspete	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— cimbru	kg	0,001	
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	
— baiț *)	kg	1,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de berbec se spală, se dezosează, se porționează în cuburi cu latura de 2—3 cm. Ceapa se curăță, se spală și se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie bucăți. Roșiile se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea, ceapa, roșiile, ardeii se așază alternativ pe frigăruia de oțel inoxidabil și se frig pe grătarul uns cu ulei. Se sărează și se condimentează cu piper și cimbru.

Prezentarea și servirea

Frigăruile se prezintă pe farfurie sau taler de lemn. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

d. FRIPTURI DIN CARNE DE PORC

964. ANTRICOT DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
Pentru unități speciale și categoria I			
— antricot de porc fără os	kg	1,400	**90 g**
— sare	kg	0,015	
Pentru unități de categoria a II-a și a III-a			
— antricot de porc fără os	kg	1,200	**75 g**
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul se curăță, se spală și se porționează.

Tehnica preparării

Antricoatele se așază pe grătarul încins și se frig pe ambele părți. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

965. CÎRNAȚI DE PORC PROASPEȚI LA TIGAIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cîrnați de porc proaspeți	kg	1,200	**— cîrnați**
— untură	kg	0,025	**85 g**
sau ulei *)	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica preparării

Cîrnații proaspeți se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă. După prăjire se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, cartofi cu ceapă, iahnie de fasole ș. a.).

966. COTLET DIN CARNE DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
Pentru unități speciale și categoria I			
— cotlet de porc fără os	kg	1,400	**90 g**
— sare	kg	0,015	
Pentru unități de categoria a II-a și a III-a			
— cotlet de porc fără os	kg	1,200	**75 g**
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletele se curăță, se spală, se porționează.

Tehnica preparării

Cotletele se așază pe grătarul încins și se frig pe ambele părți. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

967. COTLET DE PORC LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc fără os	kg	1,100	
— untură *)	kg	0,050	**70 g**
sau ulei	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se scurge și se sărează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Cotletul se frige la cuptor într-o tavă cu untură sau ulei și 50 ml apă. Cînd este pe jumătate fript, se adaugă morcovi, ceapă, piper și se stropește din timp în timp, cu jiul format.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

968. FICAT DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ficat de porc	kg	1,000	
— ulei	kg	0,020	**70 g**
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează.

Tehnica preparării

Grătarul se unge cu ulei. Bucățile de ficat se frig pe grătarul încins. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

969. FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,050	**70 g**
— roșii proaspete	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,020	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se zvîntă și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie rondele. Roșiile proaspete se spală și se taie felii. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înșiră alternativ cu ceapă, roșii, ardei gras pe frigăruia din metal inoxidabil, se ung cu ulei și se frig la grătar, apoi se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

970. FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC ŞI BERBEC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— ficat de porc	kg	0,250	
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,250	**120 g**
— carne de berbec	kg	0,250	
— cîrnaţi de porc	kg	0,250	
— cabanos	kg	0,250	
— costiţă afumată	kg	0,250	
— roşii proaspete	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ficatul de porc, carnea de porc şi de berbec, se spală şi se taie bucăţi. Cîrnaţii de porc şi cabanosul se taie bucăţi lungi de circa 4 cm. Costiţa afumată se taie felii. Roşiile şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Bucăţile de cîrnaţi, ficat, carne de berbec şi porc, cabanos, costiţă, se înşiră pe frigărui din metal inoxidabil, alternînd printre ele felii de roşii şi ceapă. Se ung cu ulei şi se frig pe grătarul încins. După frigere, se sărează şi se presară cu piper.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ş. a.

971. INIMĂ DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— inimă	kg	1,500	
— ulei	kg	0,020	**100 g**
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Inima se spală, i se scot venele şi arterele, se taie felii şi se spală din nou.

Tehnica preparării

Bucăţile de inimă se frig pe ambele părţi pe grătarul încins şi uns cu ulei, apoi se sărează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

972. MUŞCHI DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
Pentru unităţi speciale şi categoria I			
— muşchi de porc	kg	1,400	**90 g**
— sare	kg	0,015	
Pentru unităţi de categoria a II-a şi a III-a			
— muşchi de porc	kg	1,200	**75 g**
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Muşchiul de porc se spală, se porţionează, se bate puţin.

Tehnica preparării

Bucăţile de muşchi se frig pe ambele părţi pe grătarul încins. După frigere, se sărează.

Prezentarea şi servirea

Muşchiul de porc se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ş. a.

973. MUȘCHI DE PORC ÎMPĂNAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de porc	kg	1,050	70 g
— slănină	kg	0,250	
— usturoi	kg	0,100	
— mălai	kg	0,150	
— ulei	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul se spală, se sărează. Usturoiul se curăță, se spală. Slănina se taie fișii. Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Mușchiul se împănează cu slănină și usturoi. Se trece prin mălai și se frige pe ambele părți, pe grătarul uns cu ulei și încins. După frigere, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și altele.

974. PIEPT DE PORC (SCĂRICICĂ) LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,500	100 g
— untură	kg	0,025	
sau ulei *)	kg	0,025	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de piept se frig pe grătarul încins și uns cu untură sau ulei. După frigere, se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

975. PULPĂ DE PORC LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100	— carne 70 g
— untură	kg	0,050	— sos 60 g
sau ulei *)	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,010	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală și se sărează. Morcovii, ceapa, usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea unsă cu untură sau ulei se așază în tavă cu 100 ml apă, se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, piper și se frige la cuptor la o temperatură moderată. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, se pasează sosul, iar carnea se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și altele.

976. RINICHI DE PORC LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— rinichi de porc	kg	1,200	
— untură	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	**60 g**
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie în 2 jumătăți în lungime, se curăță de capsulă și se spală din nou cu apă rece.

Tehnica preparării

Grătarul încins se unge cu untură ; se așază rinichii și se frig. După frigere, se presară cu cimbru, piper și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

e . FRIPTURI DIN CARNE DE VITĂ ȘI CARNE DE VIȚEL

977. ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
Pentru unități speciale și categoria I			
— antricot fasonat de vită fără os	kg	1,400	**— antricot 100 g**
— sos de unt mâitre d'hotel) *)	kg	0,100	**— sos de unt 10 g**
— ulei	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	
Pentru unități de categoria a II-a și a III-a			
— antricot fasonat de vită fără os	kg	1,200	**— antricot 80 g**
— sos de unt mâitre d'hotel) *)	kg	0,100	**— sos de unt 10 g**
— ulei	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Antricotul de vită se spală, se porționează și se bate puțin.

Tehnica preparării

Bucățile de antricot se frig pe grătar bine încins și uns cu ulei. După frigere se sărează și se condimentează cu cimbru.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, ciuperci. Se servește cald.

978. CREIER DE VITĂ LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— creier de vită	kg	1,500	
— mălai	kg	0,200	**— creier 100 g**
— ulei	kg	0,020	**— lămîie 20 g**
— lămîi	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece ; după curățire se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea sîngelui, se sărează și se porționează. Mălaiul se cerne. Lămîia se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Creierul se dă prin ulei și mălai și se frige pe grătarul încins. Se poate pregăti și învelit în hîrtie pergament unsă cu ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămîie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume și cartofi. Se servește cald.

979. FRIGĂRUI ASORTATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot de vită fără os	kg	0,650	130 g
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,650	
— ulei	kg	0,020	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— ardei gras proaspăt	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— costiță afumată	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se zvîntă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se spală, se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne, costița și legumele (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig la grătar și se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

980. FRIGĂRUI ASORTATE CU ORGANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— antricot sau vrăbioară de vită fără os	kg	3,500	130 g
— mușchi de vită	kg	0,350	
— ficat de porc	kg	0,350	
— rinichi de porc	kg	0,150	
— costiță afumată	kg	0,200	
— ulei	kg	0,020	
— roșii proaspete	kg	0,250	
— ardei gras	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ficatul și rinichii de porc se curăță de grăsime și capsulă, se spală și se taie bucăți. Mușchiul și antricotul sau vrăbioara de vită se spală, se zvîntă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Roșiile se spală și se taie rondele. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

Tehnica preparării

Bucățile de carne, organe, costiță și legume (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig pe grătar și se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

981. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ ÎMPĂNATĂ CU SLĂNINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mușchi de vită	kg	1,100	
— slănină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	carne 75 g
— muștar	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,001	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina se taie fîșii de 3 cm lungime. Carnea se curăță, se spală, se împănează cu fîșii de slănină și se sărează. Muștarul se diluează.

Tehnica preparării

Carnea se sărează, se condimentează cu piper și cimbru. Se unge cu ulei, se rumenește la cuptor la foc iute 20 minute. Se scoate pe un platou, se răcește și se porționează. În jiul format se adaugă muștar și se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară și se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

982. FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100	— carne 70 g
— ulei	kg	0,100	— sos 70 g
— ceapă	kg	0,200	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,020	
— supă de oase *)	kg	0,300	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sărează. Ceapa, morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei și supă de oase, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Sosul format se pasează. După frigere, carnea se porționează (cîte două bucăți la o porție).

Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește cald cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

983. FRIPTURĂ DE VIȚEL LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vițel specialități fără os (pulpă)	kg	1,100	— carne 70 g
— morcovi	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— vin alb	l	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sărează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovii și ceapa și se frige la cuptor. Se stropește, din timp în timp cu jiul format. Spre sfîrșitul frigerii, se adaugă vin. După frigere, se taie în 20 felii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

984. MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
Pentru unități speciale și categoria I			
— mușchi fasonat de vită	kg	1,400	— mușchi 100 g
— cimbru	kg	0,002	— sos de unt 10 g
— ulei	kg	0,025	
— sos de unt *)	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	
Pentru unități de categoria a II-a și a III-a			
— mușchi fasonat de vită	kg	1,200	— mușchi 80 g
— cimbru	kg	0,002	— sos de unt 10 g
— ulei	kg	0,025	
— sos de unt *)	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,015	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală, se porționează.

Tehnica preparării

Mușchiul porționat se frige pe ambele părți, pe grătar încins și uns cu ulei. Se condimentează cu cimbru și se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra și decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci. Se servește cald.

985. PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă)	kg	1,100	**70 g**
— ulei	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se curăţă, se spală. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăţă, se taie felii.

Tehnica preparării

Carnea se sărează şi se condimentează cu piper, se aşază într-o tavă cu ulei şi supă de oase, se adaugă ceapă şi usturoi. Se frige la cuptor. Din cînd în cînd se stropeşte cu jiul format. După frigere, se răceşte şi se porţionează (cîte 2 bucăţi la o porţie).

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ş. a. Se serveşte cald sau rece.

986. VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
Pentru unităţi speciale şi categoria I			
— vrăbioară de vită fără os fasonată	kg	1,400	**— vrăbioară 100 g**
— ulei	kg	0,025	
— sos de unt *)	kg	0,100	**— sos de unt 10 g**
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	
Pentru unităţi de categoria a II-a şi a III-a			
— vrăbioară de vită fără os fasonată	kg	1,200	**— vrăbioară 80 g**
— ulei	kg	0,025	
— sos de unt *)	kg	0,100	**— sos de unt 10 g**
— cimbru	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se curăţă de pieliţe, se porţionează şi se bate puţin.

Tehnica preparării

Bucăţile de carne se frig pe ambele părţi, pe grătarul încins şi uns cu ulei. Să sărează şi se condimentează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase ş. a. Se serveşte cald.

987. VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— vrăbioară de vită fără os fasonată	kg	1,100	**70 g**
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea (bucată întreagă), se spală şi se sărează.

Tehnica preparării

Carnea se condimentează cu piper, se aşază într-o tavă cu ulei şi 100 ml apă şi se frige la cuptor, 40—50 minute. Din cînd în cînd, se stropeşte cu jiul format. După frigere, se răceşte şi se porţionează în 10 bucăţi.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase, orez ş. a. Se serveşte cald sau rece.

B. GARNITURI

988. CARTOFI CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— ulei	kg	0,100	**100 g**
— ceapă	kg	0,250	
— supă de oase *)	kg	0,750	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii și ceapa se amestecă cu piper și sare, se așază într-o tavă cu ulei și 100 g supă de oase și se introduc la cuptor circa 30 minute, pentru rumenire. Se stropesc treptat cu supa rămasă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

989. CARTOFI NATUR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— pătrunjel verde	kg	0,050	**150 g**
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

990. CARTOFI PRĂJIȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	3,000	
— ulei	kg	0,150	**100 g**
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofi se spală, se curăță, se spală, se taie felii și se lasă în apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii tăiați se scurg de apă și se prăjesc în ulei încins. Se sărează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

991. *CARTOFI SOTE*

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	**100 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală și se fierb în coajă, în apă cu sare ; după fierbere, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cartofii se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

992. CIUPERCI LA GRĂTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	**100 g**
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— unt	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape, se scot codițele care se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Codițele de ciuperci se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu pălăriile ciupercilor. Fiecare ciupercă se unge cu ulei și se frige pe grătar încins și uns cu ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

993. FASOLE VERDE SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole verde proaspătă	kg	1,800	
sau conservă	kg	1,000	**100 g**
— unt	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală. Dacă se folosește fasole verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Fasolea verde proaspătă se fierbe în apă cu sare. Cînd fasolea este gata, se sotează în 100 g unt și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

994. GARNITURĂ ASORTATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,800	200 g
— fasole verde proaspătă	kg	0,900	
sau conservă	kg	0,500	
— morcovi	kg	0,400	
— orez	kg	0,120	
— unt	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. În cazul folosirii fasolei conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Cartofii și morcovii se fierb în apă cu sare și se scurg de lichid. Fasolea fiartă se adaugă peste morcovii și cartofii fierți. Orezul se fierbe în lichidul rămas de la fierberea legumelor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

995. GRIȘ GARNITURĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— griș	kg	0,250	125 g
— ulei	kg	0,100	
— supă de oase *)	kg	1,100	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Grișul se cerne.

Tehnica preparării

Grișul se rumenește la cuptor și se introduce într-un vas cu ulei încălzit, se stinge cu supă, se fierbe amestecînd continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se acoperă vasul cu capac și se introduce 20 minute la cuptor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

996. LEGUME ASORTATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,000	150 g
— morcovi	kg	0,600	
— mazăre proaspătă	kg	0,330	
sau conservă	kg	0,200	
— fasole verde proaspătă	kg	0,360	
sau conservă	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi mari, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

În 50 g unt înfierbîntat se înăbușă fasolea și mazărea, adăugînd treptat 100 ml apă. Se adaugă cartofi, morcovi și pătrunjel verde (jumătate din cantitate) și se fierb 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, sub formă de buchete, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

997. MACAROANE CU UNT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,400	130 g
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc 15 minute și se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Macaroanele se adaugă peste untul înfierbîntat și se amestecă. Se mențin la cald.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie caldă și se servește garnitură la diferite preparate din carne de pasăre sau vită. Se servește cald.

998. MĂMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mălai superior	kg	0,800	200 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă clocotită și sare, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecînd continuu cu telul, pînă se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

999. MĂMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ DIN MĂLAI „EXTRA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mălai extra	kg	0,600	200 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Cînd apa clocotește, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecînd continuu cu telul pînă se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

1000. MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mălai superior	kg	0,800	200 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai ; cînd apa clocotește, se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit, 30—40 minute. Se amestecă bine pînă se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, pînă cînd se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului ; apoi se răstoarnă pe taler din lemn sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

1001. MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ DIN MĂLAI EXTRA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mălai extra	kg	0,600	200 g
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mălaiul se cerne.

Tehnica preparării

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Cînd apa clocotește se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit la 30—40 minute, se amestecă bine pînă se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, pînă cînd se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului, apoi se răstoarnă pe taler din lemn, sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate.

1002. MAZĂRE SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mazăre verde conservă	kg	0,900	90 g
— zahăr	kg	0,020	
— unt	kg	0,080	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se spală. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în 80 g unt cu 100 ml apă, împreună cu zahăr și sare. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald, ca garnitură la diferite preparate.

1003. MORCOVI SOTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	1,400	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,025	**100 g**
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală cu apă rece și se taie felii sau bastonașe.

Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 100 g unt cu 100 ml apă, apoi se adaugă sare și zahăr.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

1004. PILAF

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,350	
— supă de oase *)	kg	1,000	
— ulei	kg	0,075	**100 g**
— ceapă	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară supa de oase folosind rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în ulei, se adaugă supă, piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb la cuptor circa 20 minute, în vas acoperit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

1005. PIREU DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	1,500	
— lapte	l	0,200	
— margarină	kg	0,030	**100 g**
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie sferturi. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare. Cînd sînt fierți se scurg de apă și se pasează. Se adaugă lapte, margarină și se amestecă bine, pînă se omogenizează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, ca garnitură la diferite preparate. Se servește cald.

1006. VARZĂ CĂLITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă murată căpățînă	kg	2,500	100 g
— untură	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fîșii lungi și se stoarce bine de zeamă.

Tehnica preparării

Varza se înăbușă în 100 g untură. Se adaugă piper, foi de dafin și se introduce în cuptor circa 40 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

1007. VARZĂ ROȘIE ÎNĂBUȘITĂ (CĂLITĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză roșie	kg	0,700	— varză 100 g
— varză albă	kg	0,500	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,020	
— smîntînă	kg	0,150	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă și roșie se curăță de cotor, de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fîșii.

Tehnica preparării

La varza tăiată se adaugă sare, se lasă 10 minute să se săreze, apoi se frămîntă, se stoarce bine și se înăbușă în untură sau ulei înfierbîntat, 30 minute. În timpul înăbușirii se adaugă zahăr, oțet și 75 g smîntînă, amestecînd continuu.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smîntînă deasupra. Se servește cald.

1008. SALATĂ DE ANDIVE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— andive	kg	1,700	
— ulei	kg	0,100	**150 g**
— ouă	kg	0,250	
— oțet 9°	l	0,025	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți (spălarea andivelor se face foarte repede pentru a se evita amăreala). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii.

Tehnica preparării

Se prepară un sos din oțet, sare, ulei, 100 ml apă și se amestecă cu andivele.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu decor din felii de ou. Se servește rece.

1009. SALATĂ DE ARDEI COPȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ardei gras	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	**150 g**
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă. Se așază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul și se lasă să se răcească. Se curăță de pielițe, se așază pe platou sau salatieră.

Tehnica preparării

Ardeii se sărează și se adaugă deasupra ulei și oțet diluat cu apă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau salatieră. Se servește rece.

1010. SALATĂ DE ARDEI COPȚI ȘI ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ardei gras	kg	1,400	— ardei gras 75 g
— roșii proaspete	kg	1,250	— roșii și sos 125 g
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,030	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă, se așază într-un vas, se presară cu sare; se acoperă vasul, se lasă să se răcească, se curăță de pieliță și se așază pe platou sau salatieră. Roșiile se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Feliile de roșii se așază deasupra ardeilor, se sărează. Se adaugă ulei și oțet și se presară mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în salatieră. Se servește rece.

1011. SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	1,700	100 g
sau conservă	kg	0,850	
— ulei	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,030	
— oțet 9°	l	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță și se spală. Ciupercile conservă, în cazul folosirii lor, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ciupercile se fierb în apă clocotită cu sare 10 minute. Se adaugă piper, foi de dafin și oțet (circa 20 ml) După fierbere, se scurg de zeamă, se lasă să se răcească și se taie felii. Se amestecă cu usturoi, ulei și oțet. Se adaugă circa 50 ml din zeama în care au fiert ciupercile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

1012. SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți verzi	kg	1,500	150 g
— oțet 9°	l	0,125	
— ulei	kg	0,030	
— mărar verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— ceapă verde	kg	0,250	
sau ceapă	kg	0,250	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții verzi se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală; ceapa verde se taie mărunt, iar ceapa se taie felii subțiri. Oțetul se diluează cu puțină apă. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Într-o salatieră se așază castraveții și se amestecă cu ceapă verde sau ceapă, piper, boia, sare, oțet și ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

1013. SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți murați	kg	2,200	200 g
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală și se taie la capete. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Castraveții se taie rondele sau bucăți, în lungime și se așază în salatieră sau ravieră. Deasupra se adaugă ulei și se presară mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1014. SALATĂ DIN CASTRAVEȚI CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți verzi	kg	1,000	170 g
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se curăță și se taie felii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Feliile de castraveți se așază în ravieră sau salatieră, deasupra se pun felii de roșii. Se sărează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1015. SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII, ARDEI GRAS ȘI CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți verzi	kg	1,000	200 g
— roșii proaspete	kg	1,000	
— ardei gras	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie rondele. Roșiile se spală, se curăță și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează cu apă.

Tehnica preparării

Castraveții se așază în salatieră sau ravieră, se adaugă feliile de roșii, ardei gras și ceapă. Se sărează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1016. SALATĂ DIN CASTRAVEȚI CU ROȘII ȘI CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— castraveți verzi	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	0,700	**170 g**
— ceapă	kg	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0.020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se curăță, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Feliile de castraveți se așază în salatieră sau ravieră. Deasupra se așază felii de roșii și ceapă. Se sărează, se adaugă ulei și oțet. Mărarul verde se presară deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1017. SALATĂ DIN CIUPERCI (POLONEZĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci			
proaspete	kg	2,000	**100 g**
sau conservă	kg	1,000	
— sare de lămîie	kg	0,001	
— lămîie	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— mărar verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță și se spală. Ciupercile conservă în cazul folosirii, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Ciupercile se fierb în apă cu sare și sare de lămîie. Se scurg, se răcesc și se taie felii. Se amestecă cu ulei, piper și mărar verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu felii de lămîie deasupra. Se servește rece.

1018. SALATĂ DIN CONOPIDĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	3,000	
— ulei	kg	0,075	**200 g**
— oțet 9°	l	0,050	
— mărar verde	kg	0,040	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se desface în buchețele și se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Peste buchețelele de conopidă așezate în salatieră sau ravieră se adaugă ulei, oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

1019. SALATĂ DIN CONOPIDĂ CU MUȘTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— conopidă	kg	2,000	200 g
— oțet 9°	l	0,075	
— ulei	kg	0,200	
— muștar	kg	0,100	
— apă minerală	l	0,200	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se separă buchețele, se fierb în apă cu sare, se îndepărtează apa și se răcesc. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Se prepară un sos din muștar, oțet, sare, apă minerală și ulei. Sosul format se adaugă peste buchețelele de conopidă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu mărar verde deasupra. Se servește rece.

1020. SALATĂ CREAȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată creață	kg	2,000	160 g
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salata se curăță, se desfac frunzele, se spală în multe ape reci, fiecare frunză, se taie sferturi. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Frunzele de salată se așază în salatieră sau ravieră și se adaugă sosul format din ulei, oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1021. SALATĂ DE MORCOVI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— morcovi	kg	2,000	160 g
— ulei	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii se spală, se curăță, se rad prin răzătoarea fină. Lămîile se spală și li se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii se amestecă cu ulei, suc de lămîie, sare și pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatireă sau ravieră. Se servește rece.

1022. SALATĂ DIN ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	1,250	125 g
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile se curăță, se spală, se taie în felii. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Feliile de roșii se așază în salatieră sau ravieră. La servire se adaugă ulei, sare și mărar.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește la diferite preparate.

1023. SALATĂ DIN ROȘII (MOLDOVENEASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	1,250	150 g
— ardei gras	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,025	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii rotunde subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele (inele). Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Oțetul se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Feliile de roșii, ardei gras și ceapa se așază în salatieră sau ravieră și se amestecă cu sare, ulei și oțet.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1024. SALATĂ DIN ROȘII UMPLUTE (BULGĂREASCĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— roșii proaspete	kg	1,500	150 g
— varză albă	kg	0,350	
— morcovi	kg	0,350	
— ulei	kg	0,075	
— țelină frunze	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— lămîie	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Se aleg roșii mari, se spală, se taie capacul și se scoate miezul cu o linguriță. Morcovii se curăță, se spală, se rad fin. Varza se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se extrage sucul. Frunzele de țelină se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu morcovii, frunze de țelină, pătrunjel verde, suc de lămîie, ulei și sare. Cu această compoziție se umplu roșiile.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

1025. SALATĂ DIN SFECLĂ ROȘIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— sfeclă roșie	kg	2,000	
— oțet 9°	l	0,075	**150 g**
— ulei	kg	0,100	
— hrean	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Sfecla roșie se spală, se fierbe în apă cu sare, se scoate din lichidul de fierbere, se lasă să se răcească, se curăță și se taie felii subțiri cu un cuțit riglat. Sfecla se poate coace la cuptor. Hreanul se spală, se curăță de coajă, se trece prin jet de apă rece și se rade fin. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Feliile de sfeclă se amestecă cu hrean, ulei, oțet, zahăr și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1026. SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,250	
— ardei gras	kg	0,750	**200 g**
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță și se taie fîșii subțiri (julien). Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii.

Tehnica preparării

Varza și ardeii se amestecă cu ulei, oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1027. SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă	kg	2,250	
— ulei	kg	0,100	**150 g**
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate, se spală și se taie fîșii subțiri. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Varza se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce de apă și se amestecă cu ulei și oțet.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1028. SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ MURATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză albă murată	kg	2,500	200 g
— ulei	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare :

Varza albă se curăță de cotoare și foile depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fîșii subțiri.

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu ulei, se așază în salatieră sau ravieră. Deasupra se adaugă piper și boia de ardei dulce.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1029. SALATĂ DIN VARZĂ ROȘIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— varză roșie	kg	2,200	
— ulei	kg	0,100	150 g
— oțet 9°	l	0,075	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și frunze depreciate, se taie fin. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Varza tăiată se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce bine și se amestecă cu oțet și ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește rece.

1030. SALATĂ VERDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— salată verde	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	150 g
— oțet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se desprind frunzele și se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Oțetul se diluează cu puțină apă.

Tehnica preparării

Frunzele de salată se așază în salatieră sau ravieră. Se prepară sosul din ulei, oțet, sare și se adaugă peste frunzele de salată ; se amestecă ușor.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se servește la diferite preparate, fripturi, ș.a. Se servește rece.

1031. SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— salată verde	kg	2,000	
— ulei	kg	0,100	**150 g**
— oţet 9°	l	0,050	
— zahăr	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Salata verde se curăţă şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Oţetul se diluează cu puţină apă.

Tehnica preparării

Salata se amestecă cu oţet, ulei, sare şi zahăr.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se serveşte rece.

1032. SALATĂ VERDE CU SOS DE MUŞTAR

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— salată verde	kg	2,000	**150 g**
— ulei	kg	0,100	
— oţet 9°	l	0,025	
— muştar	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

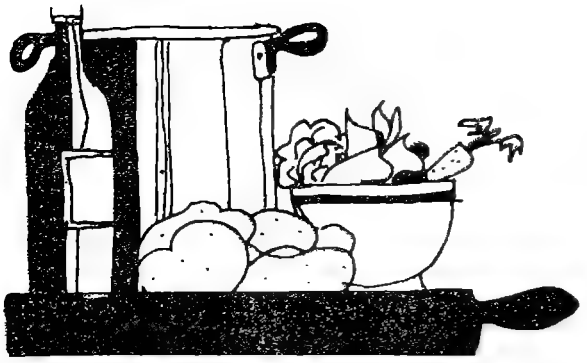
Salata verde se curăţă şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Oţetul se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Frunzele de salată se aşază în salatieră. Oţetul se amestecă cu muştar, sare ; se adaugă treptat ulei, amestecînd continuu pînă la omogenizare. Sosul format se adaugă peste frunzele de salată.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră. Se serveşte rece.



1033. COTLET DIN CARNE DE PORC MISTREȚ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cotlet de porc mistreț	kg	1,500	— cotlet 100 g
— făină	kg	0,100	— sos 80 g
— untură	kg	0,150	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	
— morcovi	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,150	
— usturoi	kg	0,025	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin roșu	l	0,250	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— salată verde	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează. Făina se cerne. Morcovii, ceapa, rădăcina de pătrunjel și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Cotletele se înăbușă în untură cu vin (100 ml) și apă 250 ml, apoi se scot separat. În jiul rezultat se înăbușă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă și usturoi. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, apă fiartă (0,600 l) și se continuă fierberea, pînă ce legumele sînt fierte. Făina se dizolvă în apă (100 ml), se toarnă peste legume și se continuă fierberea 15 minute. Sosul obținut se pasează. Se adaugă piper, sare, vin (150 ml), se toarnă peste cotlete și se introduc la cuptor, 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din salată verde și roșii. Se servește cald.

1034. ESCALOP DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpă de căprioară fără os	kg	1,250	— carne 80 g
— baiț *)	kg	1,000	— ciuperci 35 g
— făină	kg	0,100	— sos 120 g
— untură	kg	0,150	— smîntînă 25 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea de căprioară (pulpă) se ține în baiț circa 24 ore; după marinare, se zvîntă, se porționează și se bate. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sa-

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ciuperci proaspete	kg	0,700	
sau conservă	kg	0,350	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— smîntînă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— vin roșu	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

lata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.

Tehnica preparării .

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g), se înăbușă în untură sau ulei și apă (200 ml). Se scot bucățile de carne separat, iar în jiul format se înăbușă ceapă, ciuperci și se fierb circa 10 minute. După fierbere se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, baiț strecurat, sare, piper și se fierb încă circa 10 minute ; se adaugă vin. Sosul format se toarnă peste feliile de carne și se introduce în cuptor circa 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde, cu smîntînă și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

1035. FAZAN LA TAVĂ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fazan cu pene	kg	2,000	
— grăsime bucăți (slănină)	kg	0,075	**100 g**
— morcovi	kg	0,200	
— păstîrnac rădăcină	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	
— piper boabe	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	
— baiț *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Fazanul se curăță de pene, fulgi, se înlătură picioruşele. Se trece prin flacără, se spală și se ține în baiț, 6 ore. Slănina se zvîntă, se taie felii subțiri și se păstrează în vas cu cuburi de gheață cu apă. Morcovii, păstîrnacul rădăcină, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, lăsîndu-se buchețele. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Feliile de slănină se scot din apă, se zvîntă și se bat puțin. Fazanul (numai pieptul) se sărează și se acoperă cu felii de slănină. Într-o tavă cu ulei se așază legumele tăiate, piperul, apoi fazanul pregătit, apă (200 ml), baiț strecurat (300 g) și se introduce în cuptor, circa 60 minute. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere se îndepărtează slănina cu care a fost împachetat (acoperit), se mai stropește cu jiul format și se lasă în cuptor pentru rumenit. Fazanul se scoate și jiul se strecoară.

Prezentarea și servirea

Fazanul se prezintă pe platou cu decor din buchețele de pătrunjel verde. Se poate servi cu jiul însoțit de diverse garnituri. Se servește cald.

1036. IEPURE CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure cu os	kg	1,300	— carne cu os 80 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— sos 200 g
— ceapă	kg	0,200	
— arpagic	kg	0,800	— măsline 25 g
— ulei	kg	0,200	
— vin roșu	l	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— măsline	kg	0,250	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— lămîi	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,003	
— piper boabe	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se taie felii. Arpagicul se opărește și se curăță. Carnea de iepure se ține 12 ore la marinat în baiț format din legumele tăiate felii, apă, oțet, piper boabe (1 g), sare și jumătate din cantitatea de foi de dafin și cimbru. Măslinele se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță și se taie. Lămîile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și țelina tăiate mărunt, se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, lichid de la marinare și se fierb circa 60 minute, se adaugă restul de foi de dafin, piper măcinat, usturoi, cimbru și vin. Sosul rezultat se pasează peste bucățile de carne. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă peste carne și sos împreună cu măslinele. Se mai fierb circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămîie. Se servește cald.

1037. IEPURE CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure cu os	kg	2,000	
— ciuperci			— carne cu os 120 g
proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— untură	kg	0,200	— sos cu ciuperci 150 g
sau ulei *)	kg	0,200	
— făină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— vin roșu	l	0,100	
— sare	kg	0,030	
— baiț **)	kg	1,000	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de iepure se ține la baiț circa 12 ore, se zvîntă, se porționează și se sărează. Ciupercile proaspete se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Morcovii, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).

Tehnica preparării

Carnea se porționează, se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei (100 g) și apă (100 ml). După înăbușire carnea se scoate separat, iar în jiul format se adaugă morcovi, țelină, apă (300 ml) și se continuă fierberea. Cînd s-a redus cantitatea de lichid, se adaugă pastă de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, cimbru, făină dizolvată în apă (100 ml) și jumătate din cantitatea de vin. Se adaugă 500 g baiț strecurat, se continuă fierberea 15—20 minute. Sosul se pasează peste carne. Ciupercile se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și se adaugă peste bucățile de carne. Se introduce vasul în cuptor circa 15—20 minute și se adaugă vin deasupra.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald.

1038. IEPURE CU MĂSLINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure cu os	kg	1,300	
— ardei gras	kg	0,200	— carne cu os 80 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	— sos 175 g
— ulei	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,003	— măsline 25 g
— vin roșu	l	0,100	
— coniac	l	0,030	
— pastă de tomate	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,040	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— usturoi	kg	0,025	
— măsline	kg	0,250	
— lămîi	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,050	
— sînge de iepure	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Morcovii, țelina și jumătate din cantitatea de ceapă se curăță, se spală și se taie felii. Restul de ceapă se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește cu apă clocotită și se îndepărtează apa. Iepurele se curăță și se ține 12 ore la baiț (circa 2 litri apă, oțet, morcovi, țelină, ceapă, piper, foi de dafin și cimbru). Măslinele se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Lămîile se spală și se taie rondele foarte subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Iepurele se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei împreună cu ceapa tăiată mărunt, ardei gras și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, sînge de iepure, usturoi, apă fiartă și se continuă fierberea timp de 40 minute. Se adaugă măsline, piper și sare. Cînd carnea este fiartă, se adaugă vin și coniac.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămîie și pătrunjel verde. Se servește cald sau rece.

1039. MEDALION DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpă de căprioară	kg	1,250	
— făină	kg	0,050	— carne 80 g
— ulei	kg	0,200	
— ciuperci proaspete	kg	1,000	— sos cu ciuperci 120 g
sau conservă	kg	0,500	
— pîine albă	kg	0,300	
— unt	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	0,200	
— sos de vînat *)	kg	1,000	
— baiț *)	kg	1,000	
— sare	kg	0,010	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore, se zvîntă, se porționează (pe cît posibil sub formă ovală) și se bat puțin. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pîinea albă se taie felii de formă ovală de circa 1 cm, se curăță de coajă și se prăjesc în 100 g ulei. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele. Sosul de vînat și baițul se prepară folosind rețetele respective.

Tehnica preparării

Feliile de carne se trec prin făină, se presează puțin și se așază în vas cu 100 g ulei (neîncins). Se lasă pînă capătă o crustă pe ambele părți, după care se adaugă ciuperci și sare. După circa 5—10 minute se adaugă sos de vînat, apoi unt și se fierb circa 15—20 minute. Pe platou se așază feliile de pîine, deasupra cele de carne și se toarnă sosul cu ciuperci peste medalioanele formate.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cald, cu decor din felii de roșii și salată verde. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

1040. PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC MISTREȚ (VÎNĂTORESC)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc mistreț fără os	kg	0,825	
— untură	kg	0,200	— carne 50 g
sau ulei **)	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— ciuperci proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— cartofi	kg	1,500	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,050	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— cimbru	kg	0,003	
— ardei gras	kg	0,200	
— baiț *)	kg	1,000	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.
**) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 de ore, se zvîntă și se porționează (cîte două bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie în sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie pe lungime în 4 sau 6 felii. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și 100 ml apă. Se adaugă ceapă și ciuperci. Cînd ceapa s-a înmuiat, se adaugă usturoi, pastă de tomate, boia, piper, sare, cimbru și baiț strecurat de la vînat. Se fierbe pe foc moderat circa 20 minute. Separat, în alt vas se înăbușă ardei gras în 100 g untură sau ulei cu apă (100 ml). Se adaugă cartofii și se fierb circa 20 minute. Într-o tavă se așază bucățile de carne, cartofii cu ardeii grași, iar deasupra sosul cu ciuperci; se adaugă vin și se trece la cuptor 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

1041. PULPĂ DE PORC MISTREȚ ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpă de porc mistreț	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,100	— carne 90 g
— morcovi	kg	0,050	— aspic și decor 35 g
— usturoi	kg	0,030	
— ulei	kg	0,100	
— aspic *)	kg	0,300	
— sare	kg	0,020	
— salată verde	kg	0,100	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,050	
— castraveți murați	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță și se spală. Carnea se spală, se împănează cu usturoi și se sărează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții și gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză în parte.

Tehnica preparării

Carnea împănată se înăbușă în cuptor cu ulei și apă (200 ml). Se înăbușă pe jumătate, se adaugă morcovi și ceapă. În timpul înăbușirii se stropește cu jiul rezultat, pentru a se rumeni. Se lasă să se răcească și se taie în felii subțiri. Se formează un decor din gogoșari și castraveți și se înnapează în aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

1042. SARMALE CU CARNE DE VÎNAT ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc mistreț fără os	kg	0,500	— sarmale 180 g
— carne de căprioară fără os	kg	0,300	
— varză albă murată	kg	4,500	— varză 230 g
— ceapă	kg	0,400	
— untură	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— orez	kg	0,150	
— costiță afumată	kg	0,200	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— cimbru	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie în felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, iar jumătate se taie felii subțiri (julien). Carnea se spală, se zvîntă, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește și se trece sub jet de apă rece. Varza se spală, se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Roșiile proaspete se spală, se aleg 10 bucăți mici, iar celelalte se taie felii ; la roșiile mici (10 bucăți) li se îndepărtează locul unde a fost codița, iar în partea opusă se crestează coaja. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper măcinat, orez și apă rece (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucata (3 bucăți la o porție) sau 25 g/bucata (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în cîte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele se așază una lîngă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului va rămîne gol, în care se așază bucata întreagă de costiță și se umple cu varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Se presară cimbru. Ceapa tăiată felii subțiri se înăbușă în 125 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper boabe și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completîndu-se cu zeamă de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la un foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 de minute de fierbere se așază feliile de roșii deasupra și se continuă fierberea la cuptor circa o oră. Cele 10 roșii mici, se ung cu untură (25 g), se așază într-o tavă și se rumenesc la cuptor. Cînd sarmalele sînt fierte, se scoate costița și se taie în 10 felii.

Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, cu cîte o felie de costiță și o roșie deasupra. Se servesc calde.

1043. SIVE CU CARNE DE IEPURE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure cu os	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,150	— carne cu os 120 g
— ceapă	kg	0,250	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— cimbru	kg	0,001	— garnitură cu sos 200 g
— arpagic	kg	0,800	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— ciuperci proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— costiță afumată	kg	0,250	
— vin roșu	l	0,250	
— ulei	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— sînge de iepure	kg	0,100	
— baiț *)	kg	1,000	
— coniac	l	0,025	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Iepurele se ține în baiț 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Țelina rădăcină, morcovii se spală, se curăță și se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Cînd se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Iepurele se scoate din baiț, se zvîntă, se porționează și se sărează. Carnea se înăbușă în ulei (100 g) și apă (100 ml), circa 15—20 minute. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină rădăcină, foi de dafin, cimbru, usturoi, baiț (1 kg) și se fierb 15—20 minute. Se adaugă sîngele de iepure, făina dizolvată în 50 ml apă, 150 ml vin și se fierb circa 10 minute. Carnea se scoate, iar sosul se strecoară prin sită. În sosul obținut se adaugă coniac, 100 ml vin și piper măcinat. Separat costița se prăjește în ulei (50 g) și se scoate separat. În uleiul rămas se adaugă arpagic și ciuperci, se înăbușă, apoi se amestecă cu costița prăjită. Carnea se așază în tavă, se adaugă ciuperci, costiță și arpagic, sos și se introduce în cuptor pentru circa 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

1044. ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pulpă de mistreț fără os	kg	1,100	
— untură	kg	0,150	— carne 85 g
sau ulei *)	kg	0,150	
— făină	kg	0,100	— sos 100 g
— vin roșu	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,250	
sau conservă	kg	0,125	
— salată verde	kg	0,200	
— lămîi	kg	0,200	
— baiț **)	kg	1,500	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Se scoate separat, se zvîntă și se porționează. Bucățile de carne se bat și se sărează. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Lămîile se spală și se taie felii.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă baițul și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin, piper și unt. Se scot bucățile de carne și sosul se pasează peste șnițele.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Deasupra fiecărui șnițel se așază o felie de lămîie, o rondea de roșie și decor de salată verde. Se servește cald.

1045. SPINARE DE CĂPRIOARĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— spinare de căprioară cu os	kg	2,500	
— grăsime bucăți (slănină albă)	kg	0,100	— carne fără os 100 g
— ceapă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,150	— sos 80 g
— unt	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,250	
— cimbru	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	
— baiț *)	kg	1,000	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Slănina se taie fîșii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se zvîntă, se înlătură pielițele și se scoate întreagă de pe os. Se împănează cu slănină, se sărează, se presară piper și se așază într-o tavă cu ulei și apă (300 ml), cimbru, foi de dafin, ceapă, 800 g baiț strecurat și se introduce la cuptor. Se stropește, din timp în timp, cu jiul format. După ce carnea s-a fript, se scoate separat, iar sosul format se strecoară. Sosul se amestecă cu făină dizolvată în 100 ml apă rece și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă smîntînă și unt. (Sosul trebuie să aibă consistența smîntînei). Se porționează carnea.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, acoperit cu un strat de sos. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

1046. TERÎNĂ DE CĂPRIOARĂ (piesă întreagă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de căprioară fără os (pulpă)	kg	1,500	— terină 120 g
— carne de vițel fără os calitate superioară (pulpă)	kg	0,400	— aspic 90 g
— slănină proaspătă	kg	0,300	
— piper măcinat	kg	0,002	
— coniac	l	0,025	
— ouă	kg	0,150	
— nucșoară	kg	0,001	
— aspic *)	kg	1,000	
— frișcă lichidă	kg	0,100	
— vin roșu	l	0,100	
— salată verde	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Slănina se taie felii (150 g), iar restul de slănină se taie cuburi, care se opăresc. Din carnea de căprioară se taie o bucată lungă sub formă de mușchi, care se îmbracă în felii de slănină. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea de vițel se ține în apă rece pentru eliminarea sîngelui și se taie bucăți mici. Nucșoara se rade. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Carnea de căprioară și vițel se amestecă cu ceapa înăbușită și se toacă cu mașina cu sită fină. Această compoziție se amestecă cu ouă, cuburi de slănină, vin, sare, piper, nucșoară, frișcă, coniac. Se amestecă bine pentru omogenizare. Se îmbracă o formă dreptunghiulară cu felii de slănină. Jumătate din compoziția de carne tocată se aranjează în tavă, deasupra se adaugă batonul de carne îmbrăcat în slănină și se acoperă cu restul de carne tocată și felii de slănină. Forma se învelește în hîrtie pergament și se ține la cuptor circa 2 ore, într-un vas cu apă clocotită (bain-marie). După răcire se presează, într-o formă de terină circa 8—10 ore. Se scoate din formă și se înnapează cu aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, tăiat felii cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

1047. TERINĂ DE IEPURE (piesă întreagă)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de iepure fără os	kg	1,500	
— slănină proaspătă	kg	0,400	— pateu 100 g
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	0,400	— aspic 80 g
— piper măcinat	kg	0,002	
— nucșoară	kg	0,002	
— aspic *)	kg	0,800	
— rom	l	0,025	
— ouă	kg	0,100	
— coniac	l	0,050	
— frișcă lichidă	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de iepure se spală; o bucată din carne se taie sub formă de mușchiuleț, iar restul se toacă prin mașină de mai multe ori. Slănina proaspătă se taie felii subțiri. Pulpa de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Salata verde se curăță, se spală prin mai multe ape reci fiecare frunză. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Nucșoara se rade. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ouă, frișcă, sare, piper, nucșoară, rom și coniac. O formă dreptunghiulară se tapetează cu felii de slănină. Se adaugă jumătate din compoziția de carne tocată, mușchiulețul de iepure și restul de carne tocată. Forma se introduce la cuptor într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie) circa 2 ore. Se răcește și se scoate compoziția din formă. Pateul se îmbracă în aspic și se păstrează la rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou; o bucată întreagă și cîteva bucăți tăiate, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

1048. TOCANĂ CU CARNE DE PORC MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de porc mistreț fără os	kg	0,825	
— ceapă	kg	0,700	— carne 50 g
— untură	kg	0,150	
sau ulei *)	kg	0,150	— sos 200 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,002	
— roșii proaspete	kg	0,800	
sau conservă	kg	0,400	
— ardei gras	kg	0,500	
— vin roșu	l	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— baiț **)	kg	1,000	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.
**) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiț circa 24 ore. După marinare, se zvîntă, se taie cuburi cu latura de 2—3 cm și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fîșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă ceapă și ardei gras. După 10 minute se adaugă pasta de tomate, roșii, cimbru, piper, usturoi, baiț strecurat, vin și sare. Se introduce la cuptor pentru 15—20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

1049. BUDINCĂ „CINA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	1,000	200 g
— făină	kg	0,450	
— ouă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,150	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— stafide	kg	0,100	
— lapte	l	0,750	
— zahăr farin	kg	0,025	
— sare	kg	0,010	
pentru tavă:			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Stafidele se curăță de codițe și se spală.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se frămîntă cu făină și sare pînă se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanași. Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale. Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm și se taie în bastonașe de 4—5 cm lungime. Bastonașele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute și se lasă la răcit. Gălbenușurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătura de lămîie, stafide și albușurile bătute spumă, se adaugă la bastonașele fierte și răcite și se așază în tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

1050. BUDINCĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	0,600	150 g
— lapte	l	0,600	
— amidon	kg	0,060	
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,150	
— vanilină	kg	0,0005	
— sirop de fructe	kg	0,250	
— griș	kg	0,250	
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece. Grișul se fierbe.

Tehnica preparării

Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) și amidon la foc moderat amestecînd continuu, circa 10 minute. Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească. Se amestecă cu brînză de vaci, griș, gălbenușuri și albușuri bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr. Se ni-

velează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

1051. BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	0,700	
— zahăr	kg	0,150	
— fructe confiate	kg	0,200	**150 g**
— amidon	kg	0,050	
— pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,200	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00025 0,010	
pentru tavă:			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— zahăr	kg	0,050	
pentru sos:			
— zahăr	kg	0,050	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,000125 0,010	
— vin alb	l	0,125	

*) cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Fructele confiate se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Amidonul se cerne și se dizolvă în 100 ml lapte rece. Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

Tehnica preparării

În laptele fiert, se adaugă pîine albă, zahăr, amidon și se fierb 10 minute, amestecînd continuu, se lasă să se răcească. Gălbenușurile și albușurile se bat spumă, separat. Compoziția de pîine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenușuri și albușuri de ou bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea la cald 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra. Se servește cald.

1052. BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
pentru foi de clătite			
— lapte	l	0,400	**170 g**
— făină	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	
— gem	kg	0,400	
— sare	kg	0,005	
pentru cremă			
— lapte	l	0,700	
— ouă	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,100	
— amidon	kg	0,050	
sau făină	kg	0,075	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,000125 0,005	
— fructe confiate	kg	0,075	
pentru formă			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	

*) cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Fructele confiate se taie mărunt. Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Din făină, ouă, lapte și sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine. Crema se prepară astfel: laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; cînd dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile de ou și se fierbe la foc moderat amestecînd continuu timp de 10 minute. Separat, se bat albușurile spumă. La crema fiartă și răcită se adaugă fructe confiate, albușurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat și se amestecă pentru omogenizare. Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) și se rulează. Într-o tavă unsă cu margarină sau unt topit și tapetată cu zahăr, se așază jumătate

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— zahăr	kg	0,050	
sos de vin			
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,050	
— vanilină	kg	0,000125	
sau zahăr vanilat	kg	0,005	
— vin alb	l	0,150	

din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra și un strat de clătite și se acoperă cu restul de cremă. Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute ; după răcire se răstoarnă pe platou și se porționează. Sosul de vin se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, pînă ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra. Se servește cald.

1053. BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— griș	kg	0,300	
— ouă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,150	— budincă 150 g
— lapte	l	1,200	
— vanilină	kg	0,00025	— sirop de fructe 25 g
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,005	
— sirop de fructe	kg	0,250	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cîte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecînd mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Grișul cu lapte, fiert și răcit, se amestecă cu gălbenușurile și albușurile de ou bătute spumă. Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt și tapetat cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute. După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cu sirop de fructe deasupra. Se poate servi cald sau rece.

1054. BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— griș	kg	0,300	
— ouă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,150	— budincă cu sos 180 g
— lapte	l	1,200	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,005	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	
pentru sos :			
— zahăr	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— vin alb	l	0,200	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cîte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecînd mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Grișul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se

prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziția se îngroașă. Se adaugă treptat vinul și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

1055. BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,650	250 g
— brînză de vaci	kg	0,600	
— ouă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,200	
— margarină	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,030	
— răzătură de lămîie	kg	0,025	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă, adăugîndu-se jumătate din cantitatea de zahăr. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Macaroanele fierte se amestecă cu brînză de vaci, gălbenușuri, răzătură de lămîie, zahăr și zahăr vanilat. Compoziția obținută se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă, se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet și se gratinează la cuptor circa 20 minute. După gratinare, budinca se răcește puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară și se servește cald.

1056. BUDINCĂ DIN MACAROANE ȘI SIROP

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— macaroane	kg	0,500	250 g
— unt	kg	0,100	
— făină	kg	0,200	
— lapte	l	0,500	
— ouă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,200	
— brînză de vaci	kg	0,300	
— vanilină	kg	0,000125	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
— sirop de fructe	kg	0,250	
— sare	kg	0,010	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	

*) cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb circa 15 minute. Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece și lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecînd continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări ; se adaugă zahăr și vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Se adaugă macaroanele fierte, brînza de vaci, gălbenușurile și albușurile bătute spumă și se amestecă ușor. Compoziția obținută se așază într-o tavă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

1057. BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,700	
— lapte	l	0,800	— budincă 250 g
— mere	kg	1,000	— sirop de fructe 25 g
— zahăr	kg	0,300	
— ouă	kg	0,250	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
— scorțișoară	kg	0,001	
— sirop de fructe	kg	0,250	
— sare	kg	0,010	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Laptele se fierbe. Merele se curăță de coajă și casa seminală ; 1—2 bucăți se taie felii, iar restul se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în apă. Cînd orezul este aproape fiert, se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc mic, se adaugă 150 g zahăr și sare. După ce orezul a fiert și laptele a fost înglobat de orez, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Merele rase se amestecă cu 150 g zahăr și scorțișoară. Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile de ou și albușurile bătute spumă, amestecînd ușor pînă se omogenizează compoziția. Într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așază 1/3 din compoziția de orez, apoi un strat de mere rase, un strat din compoziția de orez, alternînd astfel 3 rînduri de orez cu 2 rînduri de mere, ultimul fiind de orez. Se nivelează suprafața, se așază felii de mere și se introduce tava la cuptor cu temperatura moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin, se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cu sirop de fructe. Se poate servi cald sau rece.

1058. BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,600	
— lapte	l	1,800	
— ouă	kg	0,200	— budincă 250 g
— zahăr	kg	0,200	
— vanilină sau	kg	0,00025	— sos de cacao 20 g
zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,010	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	
pentru sos :			
— cacao	kg	0,015	
— zahăr	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— lapte	l	0,150	
— zahăr vanilat	kg	0,005	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Cacaoa se cerne. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în apă. Cînd este aproape fiert se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc moderat, se adaugă zahăr și sare. Cînd orezul a fiert și laptele a fost înglobat, se adaugă vanilina sau zahărul vanilat și se lasă să se răcească. Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușuri și albușuri bătute spumă, amestecînd ușor. Compoziția rezultată se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatura moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr,

cacao şi zahăr vanilat, pînă ce compoziţia se îngroaşă. Se adaugă treptat lapte şi se fierbe 10—15 minute, amestecînd continuu, pînă ce se îngroaşă puţin.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte cald, cu sos de cacao.

1059. BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— orez	kg	0,350	
— lapte	l	1,250	
— ouă	kg	0,150	— budincă
— zahăr	kg	0,150	cu sos
— vanilină sau	kg	0,00025	de vin
zahăr vanilat	kg	0,010	150 g
— sare	kg	0,010	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	
pentru sos :			
— zahăr	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— vin alb	l	0,200	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Orezul se alege de impurităţi ; se spală şi se scurge de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Laptele se fierbe. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în lapte, la foc mic. În timpul fierberii, se adaugă zahăr şi sare. Cînd orezul a fiert şi laptele a fost înglobat, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească. Orezul cu lapte fiert şi răcit se amestecă cu gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă. Compoziţia rezultată se aşază în tava unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafaţa şi se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puţin şi se porţionează. Sosul se prepară astfel: gălbenuşurile de ou se amestecă la cald cu zahăr pînă ce compoziţia se îngroaşă. Se adaugă treptat vin şi se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte cald, cu sos de vin deasupra.

1060. BUDINCĂ DIN PÎINE ALBĂ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— pîine albă	kg	0,500	
— lapte	kg	1,000	
— ouă	kg	0,100	— budincă
— zahăr	kg	0,150	cu sos
— amidon	kg	0,050	170 g
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
— mere	kg	0,400	
pentru formă :			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— zahăr	kg	0,050	
pentru sos :			
— lapte	l	0,250	
— zahăr	kg	0,050	
— ouă (2 gălbenuşuri)	kg	0,050	
— vanilină sau	kg	0,000125	
zahăr vanilat	kg	0,005	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Pîinea albă se curăţă de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte şi se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri. Merele se spală, se curăţă de coajă şi casa seminală şi se rad. Amidonul se cerne şi se dizolvă în 100 ml lapte rece. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

În laptele fiert se adaugă amidon, pîinea, zahăr şi se fierb circa 10 minute amestecînd continuu. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat şi se lasă să se răcească. Se adaugă mere rase, gălbenuşurile şi albuşurile de ou bătute spumă. Compoziţia obţinută se aşază într-o tavă unsă cu margarină sau unt şi tapetată cu zahăr, se nivelează suprafaţa şi se coace la cuptor cu temperatură moderată, 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească şi se porţionează. Sosul se prepară astfel: gălbenuşurile de ou se bat la cald cu zahăr; cînd compoziţia se îngroaşă, se adaugă laptele fiert şi se continuă baterea la cald 5—10 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte cu sos deasupra.

1061. BUDINCĂ DIN PÎINE ALBĂ CU SOS DE VIN

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pîine albă	kg	0,550	
— lapte	l	0,750	
— stafide	kg	0,050	— budincă
— zahăr	kg	0,150	cu sos
— fructe confiate	kg	0,150	200 g
— ouă	kg	0,300	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
pentru formă:			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— zahăr	kg	0,050	
pentru sos:			
— zahăr	kg	0,100	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— vin alb	l	0,250	
— vanilină sau	kg	0,000125	
zahăr vanilat	kg	0,005	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele se fierbe cu zahăr. Pîinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Fructele confiate se taie mărunt. Stafidele se curăță și se spală.

Tehnica preparării

În laptele fiert cu zahăr se adaugă pîinea înmuiată și se fierbe 10 minute amestecînd continuu. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. Se adaugă fructele confiate, gălbenușurile și albușurile bătute spumă amestecînd ușor. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 30—40 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează. Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, pînă ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald, 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

1062. BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU MAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,250	
— sare	kg	0,010	200 g
— lapte	l	2,000	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,200	
— mac	kg	0,175	
— smîntînă	kg	0,200	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
— zahăr farin	kg	0,050	
pentru tavă:			
— margarină	kg	0,050	
sau unt *)	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; la 3 bucăți ouă se separă albușurile de gălbenușuri. Macul se spală bine, se usucă și se macină cu mașina specială pentru mac sau se pisează. Făina se cerne pe planșetă, în mijloc se pun 100 g ouă, sare și 50 ml apă și se frămîntă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca de tăiței se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie fin. Tăițeii se lasă să se usuce, se cern de făină.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu zahăr. Cînd laptele dă în clocot se introduc tăițeii. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăițeii sînt fierți, se lasă să se răcească. Tăițeii fierți se amestecă cu mac, smîntînă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenușuri și albușuri (150 g) bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața, se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

1063. BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU NUCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,250	
— sare	kg	0,010	**230 g**
— zahăr vanilat	kg	0,010	
sau vanilină	kg	0,00025	
— lapte	l	2,000	
— miez de nucă	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,150	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— zahăr	kg	0,050	
pentru sos :			
— lapte	l	0,250	
— zahăr	kg	0,050	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— rom	l	0,050	
— vanilină	kg	0,00025	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți se separă albușurile de gălbenușuri. Miezul de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci. Pesmetul se cerne. Făina se cerne pe planșetă, în mijloc se pun 2 ouă (100 g), sare și 50 ml apă și se frămîntă o cocă de tăiței, de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 15 minute. Coca de tăiței se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvînte, se fac suluri și se taie fin. Tăițeii se lasă să se usuce și se cern de făină.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu zahăr, cînd dă în clocot se introduc tăițeii. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăițeii sînt fierți, se lasă să se răcească. Tăițeii fierți se amestecă cu jumătate din cantitatea de miez de nucă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenușurile și albușurile bătute spumă. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt, tapetată cu zahăr. Se nivelează suprafața, se presară miez de nucă (50 g) și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minut. Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează. Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se bat la cald cu zahăr, cînd compoziția se îngroașă se adaugă treptat lapte cald, amestecînd continuu. Se fierbe pînă ce se îngroașă, se adaugă rom și vanilină.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos deasupra.

1064. BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU SOS DE VANILIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,250	**230 g**
— sare	kg	0,020	
— lapte	l	2,000	
— zahăr	kg	0,100	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
pentru tavă :			
— margarină	kg	0,025	
sau unt *)	kg	0,025	
— pesmet	kg	0,050	
sos			
— lapte	l	1,500	
— zahăr	kg	0,050	
— ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
— amidon	kg	0,005	
— vanilină	kg	0,000125	
— vin alb	l	0,050	

*) numai cînd nu există margarină.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri la 3 ouă (150 g). Făina se cerne. Din făină, 2 ouă, sare și 50 ml apă se prepară coca de tăiței, care se lasă în repaus 15 minute. Se întinde o foaie subțire și se lasă să se zvînte puțin. Se taie în fîșii subțiri.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe cu 100 g zahăr. Cînd dă în clocot se introduc tăițeii. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Cînd tăițeii sînt fierți se adaugă vanilină, se retrage vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușurile și albușurile bătute spumă, amestecînd ușor pentru uniformizarea compoziției, se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se uniformizează suprafața și se coace la cuptor la o temperatură moderată, timp de 20—30 minute. Se răcește puțin și se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare. Sosul de vanilie se prepară

astfel : se fierbe laptele cu zahăr, cînd dă în clocot se adaugă amidon dizlovat în apă rece. Se fierb 10 minute la foc moderat, amestecînd continuu pentru a nu se prinde de vas. Se lasă să se răcească. Gălbenușurile de ou se bat spumă și se subțiază cu lapte cald, amestecînd continuu ; se fierbe pînă se îngroașă, se adaugă vanilină și vin și se retrage vasul de pe foc.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, cu sos de vanilie.

1065. CLĂTITE CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	
— lapte	l	0,800	
— ouă	kg	0,200	**200 g**
— ulei	kg	0,125	
pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg	0,500	
— smîntînă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— vanilină	kg	0,00025	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, pînă se obține compoziția pentru clătite. Se prepară foile de clătite (20 bucăți), într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine, turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Brînza de vaci se amestecă cu ouă, sare, răzătură de lămîie, zahăr și vanilină ; cu această compoziție se umplu foile de clătite, se rulează și se așază într-o tavă care se introduce la cuptor, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

1066. CLĂTITE CU DULCEAȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	
— lapte	l	0,800	**120 g**
— ouă	kg	0,200	
— sare	kg	0,005	
— ulei	kg	0,100	
— dulceață	kg	0,250	
— zahăr farin	kg	0,025	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00025 0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe și se răcește. Zahărul farin se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte ; compoziția se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat pînă ce se obține compoziția specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine ; compoziția se toarnă cu lușul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenește pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie, se umplu cu dulceață și se rulează, se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (cîte 2 clătite pentru o porție). Se servește cald.

1067. CLĂTITE CU GEM

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	
— lapte	l	0,800	**120 g**
— ouă	kg	0,200	
— sare	kg	0,005	
— ulei	kg	0,100	
— gem	kg	0,250	
— zahăr farin	kg	0,050	
— vanilină	kg	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se amestecă cu vanilina. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, pînă ce se obține compoziția specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite, într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine; compoziția se toarnă cu lușul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenește pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie. Se umplu cu gem și se împachetează în patru sau se rulează. Se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul (cîte 2 clătite pentru o porție) se prezintă pe platou încălzit sau farfurie. Se servește cald.

1068. COCTEIL CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI PORTOCALE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	1,500	
— zahăr farin	kg	0,200	**160 g**
— zahăr vanilat	kg	0,010	
sau vanilină	kg	0,00025	
— portocale	kg	0,200	
— lichior de portocale	l	0,050	
— sirop de portocale	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Portocalele se curăță de coajă, se desfac felii; o parte se taie cuburi mici, iar restul în formă de romb pentru decor. Brînza de vaci se trece prin sită.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu zahăr farin, zahăr vanilat sau vanilină, lichior de portocale, sirop de portocale și cuburi de portocale. Se așază în cupe speciale și se execută decor din romburi de coajă de portocală. Se introduce la rece.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în cupe. Se servește răcit bine.

1069. COLȚUNAȘI CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,700	— colțunași 200 g — smîntînă 30 g
— brînză de vaci	kg	0,700	
— ouă	kg	0,300	
— zahăr	kg	0,050	
— stafide	kg	0,050	
— vanilină	kg	0,00025	
— răzătură lămîie	kg	0,015	
— smîntînă	kg	0,300	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți (150 g) se separă albușurile de gălbenușuri. Stafidele se curăță, se spală și se scurg de apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Făina se așază pe planșetă, în mijloc se pun 3 ouă (150 g), apă, sare și se frămîntă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca de tăiței se întinde în foaie cu grosime de 3—4 mm și se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Brînza de vaci se amestecă cu stafide, gălbenușuri de ou (75 g), zahăr, răzătură de lămîie și vanilină. Pe fiecare bucată se așază din compoziția de brînză de vaci ; 2 din laturi se ung cu albuș de ou și se împachetează în formă de triunghi fiecare bucată, apăsînd marginile cu o furculiță. Colțunașii se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 10—15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

1070. COMPOT DE CAISE SAU PIERSICI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— caise sau piersici	kg	1,200	250 g
— zahăr	kg	0,150	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caisele și piersicile se spală, se înlătură sîmburii și se taie sferturi.

Tehnica preparării

Caisele sau piersicile se fierb în 1,7 l apă cu zahăr. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1071. COMPOT DE CIREȘE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cireșe	kg	1,200	250 g
— zahăr	kg	0,150	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cireșele se spală, se curăță de codițe.

Tehnica preparării

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Cînd dă în clocot, se adaugă cireșele. Se fierb circa 30 minute, la foc moderat. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1072. COMPOT DE GUTUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— gutui	kg	1,200	250 g
— zahăr	kg	0,200	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Gutuile se spală, se curăță de casa seminală și se taie felii subțiri.

Tehnica preparării

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Cînd dă în clocot, se adaugă gutuile și se fierb circa 30 minute la temperatură moderată. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1073. COMPOT DE MERE SAU PERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere sau pere	kg	1,000	250 g
— zahăr	kg	0,150	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— scorțișoară	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele sau perele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Merele sau perele se fierb în apă (1,7 l) cu zahăr. După fierbere, se adaugă zahăr vanilat și scorțișoară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1074. COMPOT DE VIȘINE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— vișine	kg	1,200	250 g
— zahăr	kg	0,200	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Vișinile se spală și se curăță de codițe.

Tehnica preparării

Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe. Cînd dă în clocot, se adaugă vișinile. Se fierb circa 20 minute, la foc moderat. După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1075. CREMĂ CU SOS DE CACAO

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	0,800	
— ouă	kg	0,200	**120 g**
— zahăr	kg	0,200	
— cacao	kg	0,025	
— făină	kg	0,100	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
pentru sos de cacao			
— zahăr	kg	0,100	
— lapte	l	0,100	
— cacao	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina și cacaoa se cern.

Tehnica preparării

Gălbenușurile se amestecă cu 100 g zahăr, se adaugă făină, cacao și se subțiază cu lapte cald. Se fierb 15 minute, la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă albușurile bătute spumă cu 100 g zahăr, continuînd fierberea circa 10 minute. Vasul se retrage de pe foc, se adaugă, vanilină sau zahăr vanilat, se amestecă pentru omogenizare și se lasă să se răcească puțin. Crema obținută se porționează în compotiere sau cupe și se lasă să se răcească. Sosul se prepară astfel: laptele se amestecă cu zahăr și cacao, se fierbe la foc moderat 10 minute, amestecînd continuu, pînă se îngroașă puțin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă. Se servește rece, cu sos de cacao.

1076. CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	1,000	
— ouă	kg	0,400	**120 g**
— zahăr	kg	0,350	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă. Caramelizarea se face, în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas. Forma sau formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, pînă la înălțimea la care va ajunge crema.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat. Această compoziție se toarnă în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

1077. CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL CU LĂMÎIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	1,000	120 g
— ouă	kg	0,400	
— zahăr	kg	0,350	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
— lămîie	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Lămîia se spală, se rade și se extrage sucul. Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă. Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas. Formele respective se tapetează cu zahăr caramel prin aplecarea formei, pînă la înălțimea la care va ajunge crema astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat, răzătură și suc de lămîie. Această compoziție se toarnă în formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

1078. CREMĂ DE ZAHĂR CARAMEL CU PORTOCALE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	1,000	120 g
— ouă	kg	0,400	
— zahăr	kg	0,350	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	
— portocale	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Portocalele se spală, se rade coaja și se extrage sucul. Zahărul (150 g) se caramelizează, fără să se ardă. Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema, sau după caz, în alt vas. Formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, pînă la înălțimea la care va ajunge crema.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă la cald cu 200 g zahăr vanilat, răzătură și suc de portocale. Această compoziție se toarnă, în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească pe platou sau farfurie.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

1079. GRIȘ CU LAPTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— griș	kg	0,200	
— lapte	l	1,250	**150 g**
— zahăr	kg	0,100	
— sirop de fructe	kg	0,250	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Grișul se toarnă în ploaie, puțin cîte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecînd mereu. Se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd continuu. Se adaugă sare, zahăr, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.

Cînd este fiert grișul cu lapte, se pune în compotiere sau farfurioare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară. Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

1080. GRIȘ CU FRIȘCĂ ȘI FRUCTE CONFIATE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	1,500	
— griș	kg	0,150	**150 g**
— zahăr	kg	0,100	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
pentru decor			
— frișcă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,025	
— fructe confiate	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele se fierbe. Fructele confiate se taie cuburi. Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă pentru uniformizare.

Tehnica preparării

În laptele fiert, cînd dă în clocot, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecînd continuu. Se adaugă zahăr și se continuă fierberea la foc moderat, amestecînd mereu pentru a nu se forma aglomerări, se amestecă cu zahăr vanilat, 3/4 din cantitatea de fructe confiate și se toarnă în forme (cești de cafea), umezite cu apă și se lasă să se răcească. Se scot din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează cu cîte o avelină de frișcă bătută, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor din fructe confiate. Se servește rece.

1081. LANGOȘI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	1,600	
— untură sau	kg	0,500	
ulei *)	kg	0,500	**60 g**
— ouă	kg	0,200	
— drojdie	kg	0,050	
— cartofi	kg	0,700	
— zahăr farin	kg	0,100	
— sare	kg	0,030	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Drojdia se dizolvă în apă călduță (circa 50 ml) și se amestecă cu 100 g făină, lăsîndu-se la dospit 10 minute.

Tehnica preparării

Maiaua de drojdie se frămîntă cu făină, ouă, sare, cartofi și apă (circa 1 l), obținînd o cocă

de consistență mai moale. Se lasă să dospească, se porționează bucăți de circa 60 g, se modelează dîndu-se forma rotundă (aplatizată). Se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

1082. LAPTE DE PASĂRE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	2,000	200 g
— ouă	kg	0,300	
— zahăr	kg	0,300	
— vanilină sau	kg	0,00025	
zahăr vanilat	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.

Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă cu telul, se adaugă treptat 100 g zahăr, continuînd baterea pînă ce se formează o spumă tare. Din albușul spumă, se iau găluște cu lingura și se pun în cratița cu lapte, la foc moderat unde se țin mai puțin de 2 minute, pe fiecare parte. Găluștele se scot într-un vas separat. Laptele se strecoară și se lasă să se răcească. Gălbenușurile de ou se amestecă bine cu 100 g zahăr, se adaugă puțin cîte puțin lapte răcit și se amestecă mereu pe foc moderat, pentru a nu se lipi de vas, pînă ce se îngroașă puțin. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, deasupra se aranjează găluștele de albuș.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră. Se servește rece.

1083. MINCIUNELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,700	150 g
— ouă	kg	0,200	
— smîntînă	kg	0,200	
— vanilină	kg	0,000125	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— ulei	kg	0,150	
— zahăr farin	kg	0,100	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații preyătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se cerne și se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune smîntînă, ouă, răzătură de lămîie, sare. Se frămîntă o cocă omogenă de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 10—15 minute.

Tehnica preparării

Coca se întinde în foaie subțire cu grosimea de 3—4 mm și se taie în romburi. Fiecare romb se crestează în mijloc și se trece unul din colțuri prin crestătură, trăgînd ușor de ambele vîrfuri (colțuri), obținînd o fundulița. Se prăjesc în ulei și se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald.

1084. MERE COAPTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	1,500	
— scorțișoară	kg	0,005	**100 g**
— zahăr	kg	0,200	
— zahăr farin	kg	0,020	
— ulei	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele de mărime egală se spală, se scoate casa seminală, cu un cuțit special. Scorțișoara se macină și se amestecă cu zahăr tos.

Tehnica preparării

Merele se umplu cu zahăr, se așază într-o tavă unsă cu ulei și se coc în cuptor la foc iute, 20—30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

1085. MERE ÎN FOIETAJ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	1,200	
— zahăr	kg	0,100	**120 g**
— scorțișoară	kg	0,001	
— vanilină	kg	0,00125	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
— foietaj crud *)	kg	0,400	
— făină	kg	0,025	
— ouă	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,050	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, li se scoate căsuța seminală cu un cuțit special și se umplu cu zahăr amestecat cu scorțișoară măcinată și vanilină sau zahăr vanilat. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat puțin pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde în foaie, cu grosimea de circa 1 cm, se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm. În mijlocul fiecărui pătrat, se așază cîte un măr, se ung colțurile pătratului cu ou, se aduc peste măr și se unesc. Se așază într-o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin. Se servește cald.

1086. MERE SUFLE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	0,750	
— făină	kg	0,200	**100 g**
— ouă	kg	0,150	
— lapte	l	0,300	
— zahăr	kg	0,075	
— scorțișoară	kg	0,001	
— ulei	kg	0,150	
— zahăr farin	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se taie rondele de 2—3 mm grosime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Zahărul farin se amestecă cu scorțișoara măcinată. Laptele se fierbe.

Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă, adăugînd treptat zahăr. Laptele se amestecă cu 150 g făină, gălbenușuri de ou și albușurile bătute spumă. Feliile de mere se trec prin făină (50 g), apoi prin compoziția de ou și se prăjesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, pudrat cu zahăr farin și scorțișoară.

1087. OMLETĂ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,500	
— făină	kg	0,200	**120 g**
— ulei	kg	0,075	
— mere	kg	1,000	
— zahăr	kg	0,150	
— scorțișoară	kg	0,002	
— răzătură de lămîie	kg	0,010	
— unt	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Merele se spală, se curăță de coajă, se rad și se storc de suc. Făina se cerne. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă și se amestecă ușor cu gălbenușuri de ou, sare, jumătate din cantitatea de răzătură de lămîie și făină. Din această compoziție se fac 10 omlete care se prăjesc pe o singură parte, în 50 g ulei. Merele se înăbușă în unt, adăugînd zahăr, scorțișoară și răzătură de lămîie. Cu această compoziție se umplu omletele pe partea neprăjită și se pliază în două sub formă de semicerc. Omletele se așază pe un platou uns cu 25 g ulei, se pudrează cu zahăr farin și se introduc la cuptor circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

1088. OMLETĂ SUFLE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	1,000	
— gem sau dulceață	kg	0,300	**110 g**
— margarină	kg	0,100	
— rom	l	0,050	
— zahăr farin	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

Tehnica preparării

Albușurile se bat spumă ; se amestecă cu gălbenușuri și sare. Compoziția obținută se toarnă peste margarina înfierbîntată și se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează, punîndu-se la mijloc gem sau dulceață. Se pudrează cu zahăr farin și se stropește cu rom.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește flambat.

1089. OREZ CU FRIȘCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,300	
— lapte	l	1,300	**175 g**
— zahăr	kg	0,150	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,005	
pentru decor			
— frișcă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,025	
— zahăr vanilat	kg	0,005	
— fructe confiate	kg	0,100	
— sirop de fructe	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele se fierbe. Orezul se alege de impurități și se spală. Fructele confiate se taie cuburi. Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă ușor pentru uniformizare.

Tehnica preparării

În laptele fiert, cînd dă în clocot, se adaugă orezul și se continuă fierberea, amestecînd mereu pentru a nu se lipi de vas. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare, zahăr vanilat și se continuă fierberea. Se lasă să se răcească puțin și se toarnă în forme (cești de cafea) umezite cu apă și se lasă să se răcească. Se scoate din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează (cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț) cu cîte o avelină din frișcă bătută.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor de fructe confiate. Se servește rece.

1090. OREZ CU LAPTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,300	
— lapte	l	1,500	**150 g**
— zahăr	kg	0,100	
— scorțișoară	kg	0,003	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe. Cînd dă în clocot, se adaugă orezul, amestecînd continuu. Se continuă fierberea, la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecînd continuu să nu se lipească de vas.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară, cu scorțișoară deasupra. Se poate servi cald sau rece.

1091. OREZ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— orez	kg	0,250	
— lapte	l	1,250	
— zahăr	kg	0,100	**150 g**
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— scorțișoară	kg	0,001	
— sare	kg	0,005	
— mere	kg	0,500	
— sirop de fructe	kg	0,200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală. Laptele se fierbe. Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Orezul se fierbe în lapte, amestecînd continuu, pentru a nu se lipi de vas. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare și spre sfîrșit, zahăr vanilat. Orezul fiert se toarnă în compotiere sau castronașe mici. Feliile de mere se fierb în sirop, se așază peste orez și se presară scorțișoara.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau castronaș. Se servește cald sau rece.

1092. PAPANAȘI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	1,000	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	— papanași 130 g
— zahăr	kg	0,100	
— bicarbonat	kg	0,003	
— răzătură de lămîie	kg	0,010	— smîntînă 50 g
— griș	kg	0,100	
— ulei	kg	0,125	
— smîntînă	kg	0,500	
— zahăr farin	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Bicarbonatul se cerne.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămîie, griș și sare. Din această compoziție se modelează papanași în formă rotundă, se apasă în mijloc și se prăjesc în ulei. Se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurioară (cîte doi papanași la o porție), cu smîntînă și zahăr farin deasupra. Se servește cald.

1093. PAPANAȘI FIERȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brînză de vaci	kg	1,000	
— făină	kg	0,250	
— griș	kg	0,250	— papanași 185 g
— răzătură de lămîie	kg	0,015	— smîntînă 50 g
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,075	— unt 15 g
— unt	kg	0,150	
— smîntînă	kg	0,500	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Brînza de vaci se stoarce bine de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu făină, sare, ouă, zahăr, griș și răzătură de lămîie. Din compoziția obținută, se porționează bucăți cu lingura, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Papanașii fierți se scot pe platou și se stropesc cu unt topit.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

1094. PIROȘTI CU BRÎNZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,350	
— lapte	l	0,175	
— ouă	kg	0,050	90 g
— drojdie comprimată	kg	0,010	
— bicarbonat	kg	0,001	
— zahăr	kg	0,025	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,005	
pentru umplutură			
— brînză telemea	kg	0,150	
— griș	kg	0,030	
— zahăr	kg	0,025	
— lapte	l	0,100	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— zahăr farin	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe. Din 50 g făină, drojdie de bere și puțin lapte cald (25 ml) se prepară maia și se lasă la dospit. În 150 ml lapte se dizolvă 100 g zahăr, sare și bicarbonat. Oul se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece. Brînza telemea se spală și se rade fin. Grișul se fierbe în lapte cu zahăr, se lasă să se răcească și se amestecă cu brînză și zahăr vanilat.

Tehnica preparării

Maiaua se frămîntă cu 300 g făină, 50 g ou, lapte și 25 g ulei, obținînd o cocă de consistență potrivită care se lasă la dospit. Coca dospită se întinde în foaie, pe planșetă și se decupează bucăți cu un pahar sau o formă rotundă. Pe fiecare bucată se pune din umplutura de

brînză, se umezește cu apă pe margine (jumătate de cerc) și se împăturește, obținînd o formă semiovală. Piroștile obținute se lasă să crească și se rumenesc în ulei.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin. Se servește cald.

1095. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,400	120 g
— ouă	kg	0,100	
— untură	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,125	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,005	
— bicarbonat	kg	0,001	
pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,150	
— griș	kg	0,050	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, smîntînă, untură, bicarbonat, 100 g zahăr farin, sare și zahăr vanilat. Se frămîntă o cocă fragedă, de consistență potrivită și se lasă în repaus 15 minute. Brînza de vaci se amestecă cu 150 g zahăr, 150 g ouă, griș, răzătură de lămîie și zahăr vanilat.

Tehnica preparării

Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosimea de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Se scoate tava din cuptor, se așază umplutura din brînză de vaci, se acoperă cu cea de a doua foaie. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Plăcinta coaptă, se pudrează cu zahăr farin (25 g). Se lasă să se răcească și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

1096. PLĂCINTĂ CU BRÎNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,400	120 g
— ouă	kg	0,100	
— untură	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,075	
— zahăr farin	kg	0,125	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,005	
— bicarbonat	kg	0,001	
pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg	0,500	
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,150	
— griș	kg	0,025	
— stafide	kg	0,050	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul farin se cerne. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, 100 g zahăr farin, smîntînă, untură, bicarbonat, sare. Se frămîntă o cocă fragedă, de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se scurg de apă.

Tehnica preparării

Coca se împarte în două părți egale și se întinde în foi cu grosimea de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Brînza de vaci se amestecă cu zahăr, stafide, griș, zahăr vanilat, ouă și răzătură de lămîie și se așază în tavă peste foaia coaptă pe jumătate. Se acoperă cu cea de a doua foaie și se introduce la cuptor, la temperatură moderată pentru a se coace. Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin, se lasă să se răcească și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

1097. PLĂCINTĂ CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,100	**120 g**
— untură	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,100	
— zahăr vanilat	kg	0,005	
— bicarbonat	kg	0,001	
— sare	kg	0,005	
pentru umplutură			
— mere	kg	1,000	
— zahăr	kg	0,200	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— scorțișoară	kg	0,002	
— pesmet	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă. Pesmetul se cerne. Merele se spală, se curăță de coajă și se rad. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, zahăr farin, smîntînă, untură, bicarbonat, zahăr vanilat și sare. Se frămîntă o cocă fragedă de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Scorțișoara se macină.

Tehnica preparării

Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosime de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Merele rase, se amestecă cu pesmet, zahăr, scorțișoară, zahăr vanilat și se pun în tavă peste foaia coaptă pe jumătate. Se acoperă cu cea de-a doua foaie și se introduce la cuptor, cu temperatura moderată pentru a se coace. Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin și se lasă să se răcească, se porționează în bucăți pătrate

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

1098. SALATĂ DE CĂPȘUNI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— căpșuni	kg	2,000	
— zahăr farin	kg	0,200	**— căpșuni 200 g**
— lichior triple-sec	l	0,050	**— frișcă 50 g**
— frișcă bătută	kg	0,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Căpșunile se spală, se curăță de codițe și frunze, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine.

Tehnica preparării

Căpșunile se porționează în compotiere sau cupe, se adaugă zahăr farin (20 g) la o porție, se stropesc cu lichior, se mențin la frigider, circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă, ornat cu avelină din frișcă deasupra. Se servește rece.

1099. SALATĂ DE PORTOCALE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— portocale	kg	1,250	
— rom	l	0,050	
— coniac sau triple-sec	l	0,050	**100 g**
— vermut sau vin alb	l	0,025	
— zahăr	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Portocalele se spală, se rade pratea galbenă, iar partea albă de coajă se scoate de pe miez și se taie fîșii subțiri. Miezul de portocală se desface în felii și se taie bucăți în lungime.

Tehnica preparării

Coaja albă de portocală tăiată se fierbe în apă, circa 5 minute, se îndepărtează apa. Se

pun din nou la fiert cu 200 ml apă și zahăr. După fierbere, se lasă să se răcească. Coaja de portocală se așază în salatieră; deasupra se pun feliile de portocale și se toarnă siropul răcit, amestecat cu rom, coniac sau triple-sec și vermut.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în salatieră. Se servește rece.

1100. SUFLEU SURPRIZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— înghețată	kg	1,300	
— ouă (20 albușuri)	kg	0,500	**200 g**
— zahăr	kg	0,200	
— rom pentru flambat	l	0,075	
— vanilină	kg	0,00025	
sau zahăr vanilat	kg	0,010	
pentru blat			
— făină	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,075	
— ouă	kg	0,150	
pentru sirop			
— zahăr	kg	0,050	
— rom	l	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Blatul se prepară astfel: gălbenușurile (75 g) se spumează cu 50 g zahăr. Albușurile de ou (75 g) se bat spumă separat se adaugă 50 g zahăr și se continuă baterea pînă ce se formează o spumă tare. Albușurile se amestecă ușor cu gălbenușuri, adăugînd treptat făina. Compoziția obținută se așază într-o formă tapetată cu hîrtie, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată. Blatul copt se lasă să se răcească, se desprinde hîrtia și se taie în bucăți late de 5—6 cm. Siropul se prepară astfel: se fierbe 50 g zahăr cu 100 ml apă, 5—10 minute, se răcește și se adaugă rom. Bezeaua se prepară astfel: albușurile (20 buc.) se bat spumă adăugînd treptat 200 g zahăr, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea, pînă ce se topesc cristalele de zahăr. Bucățile de blat se așază pe platou metalic, se însiropează (trempează) cu sirop; peste acestea se așază înghețata și se acoperă cu bezea de albuș, astfel încît să nu se vadă blatul sau înghețata. Platoul se introduce la cuptor cu foc iute, 5 minute pentru a se întări bezeaua.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platoul pe care a fost preparat. În momentul prezentării la masă se stropește cu rom și se dă foc. Se servește imediat.

1101. SUFLEU DE VANILIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— ouă	kg	0,750	
— făină	kg	0,200	
— lapte	l	1,000	**200 g**
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,250	
— zahăr farin	kg	0,050	
— vanilină	kg	0,00025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou se amestecă cu 100 g zahăr, făină, 200 ml lapte rece și unt topit 50 g. Compoziția se subțiază cu restul de lapte cald (800 ml) și se fierbe la un foc moderat, 10 minute. Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească. Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 150 g zahăr și se amestecă cu crema

fiartă şi răcită. Compoziţia obţinută se porţionează în tambale unse cu unt (50 g) şi tapetate cu făină. Se introduc la cuptor la început cu temperatură mică şi apoi moderată. Durata tratamentului termic, este în funcţie de mărimea tambalului.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în tambalul în care a fost pregătit. Se serveşte cald, pudrat cu zahăr farin. Se serveşte fierbinte, (imediat după ce s-a copt).

1102. ŞTRUDEL CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,350	
— unt	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	**120 g**
— sare	kg	0,010	
pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg	0,600	
— zahăr	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— griş	kg	0,075	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00025 0,010	
— zahăr farin	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina (325 g) se frămîntă cu unt, apă (circa 150 ml) şi sare, obţinînd o cocă omogenă, de consistenţă potrivită. Coca se lasă în repaus 20 minute pe o faţă de masă presărată cu făină. Se întinde o foaie subţire care se lasă 5—10 minute să se usuce. Brînza de vaci se amestecă cu zahăr, ouă, griş, vanilină sau zahăr vanilat şi răzătură de lămîie. Foaia se stropeşte cu 25 g ulei, se aşază umplutura de brînză la una din marginile foii, pe lungime, se îndoaie marginile foii în interior şi se rulează. Se aşază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafaţa ruloului se unge cu ulei. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Ştrudelul copt se pudrează cu zahăr farin şi se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se serveşte cald sau rece.

1103. ŞTRUDEL CU MERE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— făină	kg	0,350	
— unt	kg	0,100	
— ulei	kg	0,050	**120 g**
— sare	kg	0,005	
pentru umplutură			
— mere	kg	1,000	
— zahăr	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,075	
— scorţişoară	kg	0,001	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00025 0,010	
— zahăr farin	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Merele se spală, se curăţă de coajă şi se rad. Făina şi pesmetul se cern. Scorţişoara se macină.

Tehnica preparării

Făina (325 g) se frămîntă cu unt, apă (circa 150 ml) şi sare, obţinînd o cocă omogenă, de consistenţă potrivită. Coca se lasă în repaus circa 20 minute, pe o faţă de masă presărată cu făină. Se întinde o foaie subţire care se lasă să se usuce 5—10 minute. Merele se amestecă cu zahăr, pesmet, scorţişoară, vanilină sau zahăr vanilat. Foaia se stropeşte cu 25 g ulei, pe jumătate din suprafaţă se pun merele rase, se îndoaie marginile foii în interior şi se rulează. Se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se unge suprafaţa ruloului cu ulei. Se coace la cuptor, cu temperatură moderată. Ştrudelul copt se pudrează cu zahăr farin şi se porţionează.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioare. Se serveşte cald sau rece.

1104. TĂIȚEI CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— zahăr	kg	0,100	— **tăiței cu brînză de vaci 300 g**
— ouă	kg	0,200	
— unt	kg	0,100	
— brînză de vaci	kg	0,700	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă și se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frămîntă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime. Tăițeii se lasă să se zvînte, se cern de făină.

Tehnica preparării

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Se amestecă cu unt topit, brînză de vaci și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu zahăr deasupra.

1105. TĂIȚEI CU MAC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	**300 g**
— unt	kg	0,100	
— mac	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,150	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, 100 ml apă și se frămîntă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime. Se lasă să se zvînte, se cern de făină. Macul se spală, se usucă și se macină cu mașina specială pentru mac sau se pisează.

Tehnica preparării

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Tăițeii fierți și răciți se amestecă cu unt topit și mac, se gratinează la cuptor circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu zahăr deasupra.

1106. TĂIȚEI CU NUCI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,600	
— ouă	kg	0,200	**300 g**
— miez de nucă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,150	
— unt	kg	0,100	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Miezul de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frămîntă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute. Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvînte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime. Se lasă să se zvînte, se cern de făină.

Tehnica preparării

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece. Tăițeii fierți și răciți se amestecă cu unt topit și miezul de nucă măcinat, se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu zahăr deasupra.

1107. TARTE CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
pentru aluat fraged			
— zahăr farin	kg	0,050	**65 g**
— unt	kg	0,150	
— făină	kg	0,200	
— sare	kg	0,010	
pentru umplutură			
— brînză de vaci	kg	0,300	
— zahăr	kg	0,150	
— ouă (4 gălbenușuri)	kg	0,100	
— griș	kg	0,050	
— lapte	l	0,200	
— stafide	kg	0,030	
— răzătură de lămîie	kg	0,010	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
decor			
— ouă (4 albușuri)	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,050	
— fructe confiate	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

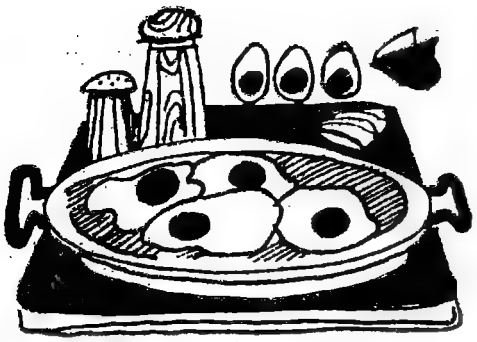
Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Stafidele se curăță de codițe și se spală. Laptele se fierbe cu 150 g zahăr, cînd dă în clocot se adaugă grișul puțin cîte puțin, amestecînd mereu, pentru a nu se forma aglomerări. Se lasă să se răcească. Fructele confiate se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Se prepară aluat fraged din făină, unt, circa 75 ml apă, zahăr farin și sare care se lasă la rece, 20 minute. Grișul fiert și răcit se amestecă cu brînza de vaci, răzătura de lămîie, stafide, gălbenușuri de ou și zahăr vanilat. Aluatul fraged se împarte în 10 bucăți egale care se modelează în forme de tarte, se așază pe o tavă, se coc la cuptor, pe jumătate. Tartele se umplu cu compoziția de brînză de vaci și se introduc din nou în cuptor, pentru 10 minute. Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 50 g zahăr, continuînd baterea pînă ce se topesc cristalele de zahăr. Tartele se scot din cuptor și se ornează fiecare cu cîte o avelină de albuș cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț. Pe fiecare avelină se așază fructe confiate. Tartele se introduc în cuptor, la foc slab pentru a se coace albușul fără să se coloreze. După răcire, tartele se scot din forme.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară (cîte o tartă la porție). Se servește cald sau rece.



1108. ARDEI UMPLUŢI CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,900	5 kg
— carne de vită calitatea I	kg	1,000	
— ardei gras proaspăt	kg	2,500	
sau la sare	kg	1,800	
— orez	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,004	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăţi. Orezul se alege de impurităţi, se spală, se fierbe pe jumătate şi se răceşte sub jet de apă rece. Ardeiul gras proaspăt se curăţă, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală în apă rece. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă cu ulei şi 100 ml apă, se lasă să se răcească, se toacă cu maşina împreună cu carnea. Orezul fiert pe jumătate se adaugă la carnea tocată, se amestecă cu jumătate din cantitatea de mărar verde, sare şi piper. Cu compoziţia rezultată, se umplu ardeii, se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluţi.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1109. ARDEI UMPLUŢI CU CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	1,900	5 kg
— ardei gras proaspăt	kg	2,500	
sau la sare	kg	1,800	
— orez	kg	0,500	
— ulei	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,004	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăţi. Orezul se alege de impurităţi, se spală, se fierbe pe jumătate şi se răceşte sub jet de apă. Ardeiul gras proaspăt se curăţă, se spală. Dacă se folosesc ardei graşi la sare, se spală în apă rece. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă, se răceşte, se toacă cu maşina împreună cu carnea. În această compoziţie se adaugă orezul fiert pe jumătate, sare, piper, jumătate din cantitatea de mărar verde şi se amestecă bine. Cu compoziţia rezultată, se umplu ardeii, apoi se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluţi.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

1110. ARDEI UMPLUȚI CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— ardei gras proaspăt	kg	2,500	5 kg
sau la sare	kg	1,800	
— orez	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,500	
— untură sau ulei *)	kg	0,100	
	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,150	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeiul gras se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu orezul, se adaugă pastă de tomate, se completează cu apa necesară fierberii (circa 1 l). Cînd orezul este fiert pe jumătate se lasă să se răcească, se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde se amestecă, apoi se umplu ardeii și se trec prin pătrunjel verde cu partea pe unde au fost umpluți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1111. ASPIC CU GELATINĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— oase fără măduvă și sită	kg	2,000	1 kg
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,050	
— gelatină	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— țelină rădăcină	kg	0,050	
— pătrunjel și păstîrnac rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,005	
— vin alb	l	0,100	
— coniac	l	0,010	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— tarhon	kg	0,005	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— piper boabe	kg	0,0005	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Oasele se spală, se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstîrnacul și ceapa se curăță, se spală; 1/4 din cantitate se taie feli i subțiri, iar restul se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se răcească. Separat, se pune într-un vas carnea tocată, gelatină, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper, foi de dafin, tarhon, albuș de ou și puțină apă rece. Se bate cu telul pînă cînd albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat supa călduță. Se așază din nou pe plită la foc moderat, amestecînd ușor pentru a nu se prinde de vas, pînă ce începe să fiarbă și se retrage pe marginea plitei. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea, circa 45 de minute fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2—3 ori. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamina înmuiată în apă și stoarsă. După răcire, se păstrează la rece.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1112. CAȘCAVAL PANE
(Semipreparat)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,200 kg	Gramaj produs finit
— caşcaval	kg	1,000	**1,200 kg**
— făină	kg	0,080	
— pesmet	kg	0,250	
— ouă	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie felii. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; se bat cu telul.

Tehnica preparării

Bucățile de caşcaval se trec separat prin făină, ouă şi pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau caserole.

1113. CHIFTELUȚE DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	1,500	**1 kg**
— făină	kg	0,200	
— ouă	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei (50 g), se răceşte, se toacă împreună cu cartofii. Se amestecă cu 100 g făină, ouă, piper, sare, pătrunjel verde, până se omogenizează. Se modelează chiftele de formă rotundă aplatizată, folosind făina. Se prăjesc în ulei.

Prezentarea

Preparatul se preznță pe platou sau porționat în caserole.

1114. CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 4 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	1,200	**4 kg**
— untură	kg	0,500	
sau ulei *)	kg	0,500	
— cartofi	kg	5,000	
— ceapă	kg	1,400	
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți şi se toacă cu maşina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se răcesc şi se toacă cu maşina. Ceapa se curăță, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se adaugă cartofi, carne, ouă, mărar, piper, sare şi se amestecă până se omogenizează. Se porționează, se trec prin făină, se modelează dîndu-le formă rotundă aplatizată, se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1115. CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC ŞI VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 4 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,600	4 kg
— carne de vită calitatea I	kg	0,600	
— cartofi	kg	5,000	
— untură *)	kg	0,500	
sau ulei	kg	0,500	
— ceapă	kg	1,400	
— făină	kg	0,500	
— ouă	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,050	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăţi şi se toacă prin maşina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăţă de coajă, se toacă cu maşina. Ceapa se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carne, cartofi, ouă, sare, piper şi mărar verde. Se modelează chiftele de formă aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în untură sau ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1116. CHIFTELE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 4,500 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	5,000	4,500 kg
— pîine albă	kg	1,000	
— ouă	kg	0,400	
— pătrunjel verde	kg	0,250	
— ulei	kg	1,000	
— ceapă	kg	1,000	
— făină	kg	0,750	
— piper măcinat	kg	0,010	
— sare	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Stavrizii se curăţă, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se răcesc şi se dezosează. Pîinea albă se înmoaie în apă şi se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se răceşte şi se toacă cu maşina împreună cu carnea de peşte şi pîinea. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, ouă, se amestecă pentru omogenizare. Se modelează chiftele în formă rotundă, aplatizată, folosind făină şi se prăjesc în uleiul înfierbîntat.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1117. CRAP PENTRU PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— crap fără cap	kg	4,800	5 kg
— făină	kg	0,500	
— boia de ardei	kg	0,002	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală, se sărează. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin făină amestecată cu boia.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1118. DOVLECEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— dovlecei proaspeți	kg	5,000	5 kg
— carne de porc calitatea I	kg	0,700	
— carne de vită calitatea I	kg	0,700	
— orez	kg	0,300	
— untură *)	kg	0,100	
sau ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,150	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc și vită se spală, se taie bucăți. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și cu o linguriță se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală.

Tehnica preparării

În untură sau ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa, se toacă cu mașina împreună cu carnea. Orezul se fierbe pe jumătate, se lasă să se răcească ; se amestecă cu carne, piper, sare și jumătate din cantitatea de mărar verde. Cu această compoziție se umplu dovleceii. Fiecare dovlecel se trece prin mărar verde cu partea prin care s-a umplut.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1119. FASOLE BĂTUTĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2 kg	Gramaj produs finit
— fasole boabe	kg	0,800	2 kg
— ulei	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,800	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (pești șori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu altă apă clocotită și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă prin mașină cu sită deasă sau se bate la robot, obținîndu-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, sare, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în restul de ulei, pînă ce capătă o culoare galben-aurie.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu ceapă prăjită deasupra.

1120. FOI DE CLĂTITE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,200 kg	Gramaj produs finit
— făină	kg	0,500	
— lapte	l	0,800	**1,200 kg**
— ouă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Se pregătește o cocă din făină, ouă și sare, care se subțiază cu lapte. Se prepară 20 foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1121. FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,500 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— făină	kg	0,500	**2,500 kg**
— ouă	kg	0,500	
— lapte	l	1,250	
— ulei	kg	0,200	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, jumătate din cantitate se fierb în coajă și se curăță de coajă, iar jumătate se curăță de coajă, se spală și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

Tehnica preparării

Cartofii fierți se zdrobesc cu telul, se amestecă cu cartofi rași, se adaugă făină, ouă, lapte, zahăr vanilat, sare. Din compoziția obținută se prepară foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine, turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1122. GĂLUȘTE CU PRUNE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,500 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— făină	kg	0,500	
— pesmet	kg	0,250	**2,500 kg**
— zahăr farin	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— scorțișoară măcinată	kg	0,001	
— prune	kg	1,000	
— untură	kg	0,200	
sau ulei *)	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Prunele se spală și se scot sîmburii.

Tehnica preparării

Cartofii, făina, ouăle și sarea se amestecă și se frămîntă, obținînd o cocă, din care se întinde o foaie mai groasă, se taie pătrate și în fiecare pătrat se așază cîte o prună. Se învelește pruna și se modelează în formă rotundă. Găluștele astfel pregătite se fierb în apă, circa 10 minute. Pesmetul se rumenește în untură sau ulei. Găluștele se trec prin pesmet, se presară zahărul farin și scorțișoară.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou

1123. GHIVECI CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,300	
— varză albă	kg	0,400	**3 kg**
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,300	
— ghiveci conservă	kg	0,400	
— mazăre conservă	kg	0,300	
— fasole verde conservă	kg	0,300	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— roșii conservă	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,004	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstîrnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se taie careuri. Varza se spală, se curăță de frunzele depreciate și cotor și se taie pătrate mai mari. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, cartofi, ardei gras, varza și se lasă în continuare la înăbușit, se adaugă circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea înăbușit, pînă ce fierb cartofii ; se adaugă pastă de tomate, legumele conservă (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia și se amestecă. Spre sfîrșitul fierberii, se adaugă vin. Deasupra se așază roșiile și se introduce vasul la cuptor, circa 15 minute, pentru a se rumeni.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu pătrunjel verde deasupra.

1124. IAHNIE DE FASOLE BOABE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,500 kg	Gramaj produs finit
— fasole boabe	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,075	**1,500 kg**
— roșii proaspete	kg	0,400	
sau conservă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— usturoi	kg	0,025	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuindu-o cu altă apă clocotită și se continuă fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pasta de tomate, usturoi, piper, sare, cimbru și roșii. Sosul obținut se adaugă la fasole, cînd aceasta este aproape fiartă și se mai fierb împreună, circa 10 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau porționat în caserole, cu pătrunjel verde deasupra.

1125. LIMBĂ DE VITĂ CU BOIA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,200 kg	Gramaj produs finit
— limbă de vită fără șlung	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,200	**1,200 kg**
— ceapă	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,00025	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se opărește în apă clocotită și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează.

Tehnica preparării

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează; se adaugă foi de dafin, ceapă, morcovi, țelină, piper și se continuă fierberea. Limba fiartă se introduce în apă rece, se curăță de piele și se trece prin boia.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1126. MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— ouă (8 gălbenușuri)	kg	0,200	
— margarină	kg	0,500	**1 kg**
— ulei	kg	0,250	
— muștar	kg	0,075	
— sare de lămîie	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se separă gălbenușurile de albușuri. Sarea de lămîie se dizolvă în puțină apă rece. Margarina se alifiază cu o paletă.

Tehnica preparării

Gălbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adaugă sare, muștar, amestecînd conținutul pentru omogenizare. Compoziția obținută se bate la robot sau manual, se adaugă margarină, care trebuie să fie de consistență potrivită, continuînd amestecarea pînă cînd compoziția se alifiază. Se adaugă treptat, cîte puțin ulei care trebuie să fie rece. Cînd este gata se adaugă sare de lămîie ; se mai bate pentru omogenizare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă în sosieră sau porționat în caserole.

1127. OREZ CU LAPTE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,500 kg	Gramaj produs finit
— orez	kg	0,300	
— lapte	l	1,500	**1,500 kg**
— zahăr	kg	0,100	
— scorțișoară	kg	0,005	
— sare	kg	0,005	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală. Scorțișoara se pisează mărunt.

Tehnica preparării

Laptele se fierbe, cînd dă în clocot, se adaugă orez, amestecînd continuu. Se fierbe la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecînd continuu, să nu se lipească de vas.

Prezentarea

Preparatul se prezintă în caserole, cu scorțișoară deasupra.

1128. OUĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2 kg	Gramaj produs finit
— salată à la rus *)	kg	1,500	
— ouă	kg	0,250	**2 kg**
— maioneză *)	kg	0,350	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— gogoşari în oţet	kg	0,050	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie în două pe lungime. Gogoşarii se curăţă, se spală, se taie în diferite forme pentru decor. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se aleg frunzele pentru decor.

Tehnica preparării

Salata à la rus se porţionează şi se aranjează pe platou sau farfurioare. Pe fiecare porţie se aşază cîte o jumătate de ou. Se ornează cu maioneză cu un poş prevăzut cu spriţ şi cu decor din frunze de pătrunjel şi gogoşari.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1129. OUĂ À LA RUS ÎN ASPIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,100 kg	Gramaj produs finit
— salată à la rus *)	kg	0,500	
— ouă	kg	0,250	**1,100 kg**
— aspic *)	kg	0,250	
— maioneză *)	kg	0,200	
— pătrunjel verde	kg	0,020	
— gogoşari roşii	kg	0,015	

*) se preiau reţetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie în jumătăţi pe lungime. Pătrunjelul verde se curăţă şi se spală. Gogoşarii roşii se curăţă, se spală şi se taie diferite forme pentru decor. Aspicul se topeşte în baie de apă fierbinte.

Tehnica preparării

Salata à la rus se montează pe platou, se ornează cu maioneză marginile salatei, deasupra se aşază jumătăţi de ou, se execută un decor din frunze de pătrunjel verde şi gogoşari roşii. Se înnapează cu aspic.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1130. PAPANAŞI CU BRÎNZĂ DE VACI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,300 kg	Gramaj produs finit
— brînză de vaci	kg	1,000	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	**1,300 kg**
— zahăr	kg	0,100	
— bicarbonat	kg	0,003	
— răzătură de lămîie	kg	0,010	
— griş	kg	0,100	
— zahăr farin	kg	0,050	
— ulei	kg	0,125	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina şi bicarbonatul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămîie, griş şi sare. Din această compoziţie se modelează papanaşi sub formă de cerc şi se prăjesc în ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou, pudrat cu zahăr farin deasupra.

1131. PASTĂ DIN CARTOFI, OUĂ FIERTE ŞI MAIONEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	3,000	3 kg
— ouă	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,250	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— maioneză *)	kg	0,500	
— măsline	kg	0,100	
— sare	kg	0,050	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se rad fin. Ceapa se spală, se curăţă şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie mărunt. Măslinele se ţin în apă rece.

Tehnica preparării

Cartofi se amestecă cu ouă, ceapă, boia de ardei, maioneză şi sare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole, cu decor de măsline.

1132. PASTĂ DIN SARDELE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— sardele	kg	0,600	1 kg
— unt	kg	0,400	
— lămîie	kg	0,100	
— chimen	kg	0,010	
— măsline	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Chimenul se usucă la cuptor şi se macină. Lămîia se spală ; la o jumătate din cantitatea de lămîie se extrage sucul, iar restul se taie rondele subţiri. Măslinele se spală, şi se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Sardelele se trec printr-o sită fină, se amestecă cu unt, chimen, sare, suc de lămîie şi pătrunjel verde, pînă se obţine o pastă omogenă.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole, cu decor din rondele de lămîie şi măsline.

1133. PASTĂ DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid	kg	1,100	1 kg
— ouă	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,100	
— margarină	kg	0,075	
— aspic *)	kg	0,200	
— tarhon verde	kg	0,010	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,015	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Stavridul se curăţă şi se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie rondele. Lămîia se spală şi i se extrage sucul. Margarina se alifiază. Tarhonul se curăţă, se opăreşte, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Stavridul se fierbe în apă cu sare, se răceşte, se curăţă de oase şi se toacă cu maşina cu sită deasă. Se amestecă cu margarina, suc de lămîie, piper, tarhon. Pasta obţinută se aşază pe platou. Se decorează cu rondele de ou fiert. Se înnapează cu aspic.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1134. PERIȘOARE CU VERDEȚURI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,200 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,300	**1,200 kg**
— carne de porc calitatea I	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,150	
— pîine albă	kg	0,250	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,100	
— ulei	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pîinea albă se înmoaie în apă și se stoarce bine. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei, se lasă să se răcească, se toacă împreună cu bucățile de carne și pîine cu mașina, se adaugă ouă, sare și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție se formează perișoare rotunde, se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1135. PIFTIE CU CARNE DE PUI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj produs finit
— carne de pui calitatea I fără cap și picioare	kg	2,000	**– carne 100 g**
— morcovi	kg	0,075	**– piftie 100 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,075	
— ceapă	kg	0,075	
— ouă (2 albușuri)	kg	0,050	
— gelatină	kg	0,075	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se crestează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă. Gelatina se înmoaie în apă rece.

Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, sare, se continuă fierberea, pînă ce carnea se desprinde de os. Carnea se lasă să se răcească și se taie fișii. Supa de pui se strecoară, se adaugă gelatina, usturoi și albușuri de ou și se fierbe 5 minute, la foc moderat, fără să se mai amestece. Printr-o etamină se strecoară supa de pui, carnea se așază în forme cu decor din felii de morcovi și se adaugă supa. Se lasă să se gelifice.

Prezentarea

Preparatul se prezintă porționat în diferite forme, în farfurii sau caserole.

1136. PÎRJOALE MOLDOVENEȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,700 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,550	
— cartofi	kg	0,550	**1,700 kg**
sau pîine albă *)	kg	0,250	
— făină	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,250	
— ouă	kg	0,150	
— usturoi	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,150	
— untură	kg	0,050	
sau ulei **)	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) cînd nu există cartofi.
**) cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește pîine se curăță de coajă, se înmoaie în apă și se stoarce bine.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă cu usturoi, pătrunjel verde, ouă (50 g), cartofi sau pîine, sare, piper; se împarte în bucăți și se modelează în formă de pîrjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut și pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1137. PLĂCINTĂ „SIBIANA"

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj produs finit
— griș	kg	0,200	
— lapte	l	0,800	
— zahăr	kg	0,200	**150 g**
— brînză de vaci	kg	0,500	
— ouă	kg	0,250	
— făină	kg	0,050	
— zahăr vanilat	kg	0,010	
sau vanilină pură	kg	0,00025	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— bicarbonat	kg	0,001	
— unt	kg	0,050	
— pesmet	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,050	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

În laptele clocotit, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecînd continuu. Se fierbe și se răcește. Separat se amestecă brînza de vaci cu zahăr, făină, răzătură de lămîie, zahăr vanilat sau vanilină, ouă, sare și bicarbonat. Într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se așază în strat egal grișul fiert. Deasupra se întinde compoziția de brînză de vaci și se coace la cuptor cu foc iute, circa 15—20 minute. Se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1138. PUI LA TAVĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— pui calitatea I fără cap și picioare	kg	1,500	**1 kg**
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacără, se spală.

Tehnica preparării

Puii se ung cu ulei, se sărează și se așază într-o tavă cu ulei și se frig la cuptor, la o temperatură moderată, stropindu-se de mai multe ori cu jiul format.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1139. PUI PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,800 kg	Gramaj produs finit
— pulpe şi piept de pui cu os	kg	1,350	1,800 kg
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Puii se trec prin flacără, se spală, se porţionează, se sărează. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se bat cu telul.

Tehnica preparării

Bucăţile de pui se trec separat prin făină, ouă şi pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1140. ROŞII UMPLUTE CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,800 kg	Gramaj produs finit
— roşii proaspete	kg	1,800	1,800 kg
— ulei	kg	0,100	
— orez	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Roşiile de mărime egală, se spală, se taie parţial capacul, în aşa fel, încît să rămînă prins pe o mică porţiune şi li se scoate miezul cu o linguriţă. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pătrunjelul şi mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez, pastă de tomate, 500 ml apă, sare, piper, amestecînd continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere se acoperă vasul cu capac şi se fierbe la cuptor, circa 15 minute. Se scoate din cuptor şi se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar şi pătrunjel verde şi se amestecă bine. Cu această compoziţie se umplu roşiile.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în casorele, cu pătrunjel şi mărar verde deasupra.

1141. RULADĂ DIN LEGUME ŞI CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	0,800	1 kg
— cartofi	kg	0,500	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— pesmet	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală şi se taie bucăţi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăţă de coajă. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se răceşte, se toacă cu maşina împreună cu carnea şi cartofii. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, un ou. Se amestecă bine, se rulează şi se aşază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) şi tapetată cu pesmet. Se unge rulada cu un ou bătut şi se frige la cuptor, circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1142. SALATĂ DIN ARDEI COPȚI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— ardei grași proaspeți	kg	6,000	5 kg
— ulei	kg	0,400	
— oțet 9°	l	0,200	
— sare	kg	0,150	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ardeii grași se aleg de mărime egală, se coc pe plită, se așază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul și se lasă 10—15 minute pentru a se înăbuși și răci. Se curăță de pielițe și se așază pe platou sau în caserole.

Tehnica preparării

Peste ardeii copți, se adaugă ulei și oțet diluat cu puțină apă.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1143. SALATĂ BOEUF

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,000	2 kg
— carne de vită calitatea I	kg	0,350	
— muștar	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,500	
— maioneză *)	kg	0,400	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— salată verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pntru decor.

Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare. Salata obținută se montează pe platou sau în caserole. Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1144. SALATĂ BERLINEZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,200 kg	Gramaj produs finit
— parizer	kg	0,400	2,200 kg
— cartofi	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	0,600	
— ardei gras	kg	0,200	
— castraveți verzi	kg	0,600	
sau ridichi de lună	kg	0,300	
— zahăr	kg	0,005	
— maioneză *)	kg	0,500	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Parizerul se taie cuburi. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi. Ridichile, în cazul folosirii, se spală, se curăță, se taie cuburi. Ardeii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Roșiile se curăță, se spală, se îndepărtează semințele. Din cantitatea de roșii se fac 10 trandafiri pentru decor, iar restul se taie rondele.

Tehnica preparării

Parizerul, castraveții sau ridichiile, cartofii, ardeii grași, se amestecă cu maioneză, zahăr și sare. Deasupra se așază rondele de roșii.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de trandafiri din roșii. Se servește rece.

1145. SALATĂ DIN BRÎNZĂ CU ROȘII

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,500 kg	Gramaj produs finit
— brînză de vaci	kg	0,800	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,150	**1,500 kg**
— unt	kg	0,100	
— smîntînă	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— boia de ardei dulce	kg	0,001	
— ardei iute	kg	0,020	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se trece prin sită. Roșiile se curăță, se spală, se taie mărunt, se îndepărtează semințele. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Untul se alifiază (se bate). Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Brînza de vaci se amestecă bine cu smîntînă, unt, ceapă, roșii, boia de ardei, piper, sare, sucul de lămîie și se omogenizează.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau ravieră, cu decor din rondele de ardei iute.

1146. SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ (CEHOSLOVACĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,500 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	1,300	
— castraveți murați	kg	0,250	**2,500 kg**
— ceapă	kg	0,200	
— zahăr	kg	0,010	
— ouă	kg	0,250	
— oțet 9°	l	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— maioneză *)	kg	0,400	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg de apă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie peștișori. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.

Tehnica preparării

Maioneza se amestecă cu cartofi, castraveți, ceapă, ouă (150 g), sare, piper, oțet, zahăr.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau salatieră, cu decor din felii de ou deasupra. Se servește rece.

1147. SALATĂ DE CHILCĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2,200 kg	Gramaj produs finit
— chilcă	kg	0,800	
— cartofi	kg	1,000	
— morcovi	kg	0,200	**2,200 kg**
— ceapă uscată	kg	0,400	
— ceapă verde	kg	0,100	
— castraveți murați	kg	0,200	
— măsline	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,025	
— ulei	kg	0,100	
— oțet 9°	l	0,030	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se trec prin răzătoarea fină. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se tai cuburi. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Chilca se curăță și se spală. Măslinele se spală.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu chilcă, morcovi, ceapă și ceapă verde, castraveți murați, mărar, sare, piper, ulei și oțet. Se așază pe platou cu decor din măsline.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1148. SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE (CEHOSLOVACĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,300 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	0,240	1,300 kg
— carne de vită calitatea I	kg	0,240	
— şuncă presată	kg	0,140	
— cartofi	kg	0,800	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— salată verde	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,005	
— smîntînă	kg	0,050	
— oţet 9°	l	0,005	
— lămîie	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,250	
— sare	kg	0,020	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răceşte şi se taie felii subţiri. Şunca se taie felii subţiri. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg, se curăţă de coajă, se taie felii. Ţelina se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri. Salata verde se curăţă, se desfac frunzele şi se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Lămîia se spală şi se extrage sucul. Oţetul se diluează cu puţină apă.

Tehnica preparării

Carnea, şunca, cartofii, ţelina se amestecă cu sare, zahăr, oţet, smîntînă, suc de lămîie şi maioneză.

Prezentarea

Preparatul se prezintă în salatieră sau ravieră, cu decor din frunze de salată verde. Se serveşte rece.

1149. SALATĂ DIN SFECLĂ ROŞIE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1,500 kg	Gramaj produs finit
— sfeclă roşie	kg	2,000	1,500 kg
— oţet 9°	l	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— hrean	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,025	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Sfecla se spală, se fierbe în coajă, se lasă să se răcească, se curăţă de coajă, se taie felii cu un cuţit riglat. Hreanul se curăţă de coajă şi se rade. Oţetul se diluează cu puţină apă.

Tehnica preparării

Sfecla se amestecă cu hrean, oţet, zahăr, ulei şi sare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă porţionat în caserole.

1150. SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,300	3 kg
— ceapă	kg	0,400	
— castraveţi muraţi	kg	0,400	
— gogoşari roşii în oţet	kg	0,200	
— ulei	kg	0,100	
— oţet 9°	l	0,075	
— măsline	kg	0,200	
— ouă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăţă de coajă şi se taie felii. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori). Castraveţii se spală, se curăţă de coajă, şi seminţe şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se răcesc, se curăţă de coajă şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se spală. Gogoşarii roşii se curăţă, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu castraveţii, ceapă, măsline, pătrunjel verde, ulei, oţet şi sare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole, cu decor din felii de ou şi gogoşari roşii.

1151. SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,300	
— ceapă verde	kg	0,250	
— salată verde	kg	0,400	**3 kg**
— ridichi de lună	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,100	
— ouă	kg	0,250	
— măsline	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— oţet 9°	l	0,075	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de apă, se curăţă de coajă şi se taie felii rotunde. Ceapa verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Ridichiile se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (rondele). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare şi se taie sferturi. Salata verde se curăţă, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză şi se taie fîşii. Mărarul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se spală.

Tehnica preparării

Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata şi mărarul se amestecă uşor, se adaugă sare, ulei şi oţet. Se aşază pe platou cu decor de salată verde, măsline şi sferturi de ouă.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în raviere sau caserole.

1152. SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,200	
— castraveţi verzi	kg	0,250	**3 kg**
— ardei gras	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,100	
— roşii proaspete	kg	1,000	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— măsline	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— oţet 9°	l	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăţă de coajă şi se taie felii rotunde. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie felii subţiri (peştişori). Castraveţii se spală, se curăţă de coajă şi se taie felii. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie fîşii subţiri. Roşiile se spală, se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Măslinele se spală în apă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistenţă tare, se curăţă de coajă şi se taie felii.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveţi, jumătate din cantitatea de roşii, pătrunjel verde, ceapă, oţet, ulei, piper şi sare.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole, cu decor din roşii, măsline şi ou.

1153. SALATĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 2 kg	Gramaj produs finit
— cartofi	kg	1,800	
— morcovi	kg	0,300	
— mazăre conservă	kg	0,400	**2 kg**
— muştar	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— maioneză *)	kg	0,450	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

*) se preia reţeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăţă de coajă şi se taie cuburi mici. Morcovii se curăţă, se spală, se fierb în apă cu sare, se taie cuburi mici. Mazărea se scurge de lichid şi se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, 2/3 se taie mărunt, iar restul se lasă frunze pentru decor. Maioneza se prepară, folosind reţeta respectivă.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, muştar, piper, pătrunjel verde tăiat mărunt, 300 g maioneză şi sare. Se execută un decor de maioneză şi pătrunjel verde.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole.

1154. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	1,700	5 kg
— varză albă murată	kg	4,000	
— orez	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,500	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,005	
— cimbru	kg	0,003	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotor și se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în cîte o foaie de varză, introducînd marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

1155. SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ CU OREZ ȘI ARPACAȘ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	1,700	5 kg
— varză albă murată	kg	4,000	
— orez	kg	0,250	
— arpacaș	kg	0,250	
— ceapă	kg	0,500	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— cimbru	kg	0,003	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate și se răcesc sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, arpacaș, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în cîte o foaie de varză introducînd marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

1156. SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VIȚĂ (CU ARPACAȘ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	2,400	5 kg
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,500	
— orez	kg	0,250	
— arpacaș	kg	0,250	
— mărar verde	kg	0,200	
— foi de viță la sare	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul și arpacașul se curăță de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcesc sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari, apoi se opăresc.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă bine cu arpacaș și orez, sare, piper, mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe cîte o foaie de viță, se rulează introducînd capetele în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

1157. SARMALE CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	1,100	5 kg
— carne de vită calitatea I	kg	0,600	
— orez	kg	0,500	
— ceapă	kg	0,500	
— varză albă murată	kg	4,000	
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— cimbru	kg	0,003	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) numai cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc, se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți, care se rulează în cîte o foaie de varză, introducînd marginile ruloului în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

1158. SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VIȚĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	2,400	5 kg
— untură	kg	0,100	
sau ulei *)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,500	
— orez	kg	0,500	
— mărar verde	kg	0,200	
— foi de viță la sare	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,005	
— sare	kg	0,020	

*) cînd nu există untură.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se curăță de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari și se opăresc.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea și ceapa se toacă prin mașină, se amestecă bine cu orez, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe cîte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se introduc în interior.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

1159. SARAMURĂ DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid mic cu cap	kg	1,600	1 kg
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță și se spală în multă apă rece.

Tehnica preparării

Pe plita încinsă se presară sare, apoi se așază stavridul și se frige pe ambele părți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1160. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,600	1 kg
— făină	kg	0,080	
— ouă	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,175	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează și se bate. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec separat prin făină, ou bătut și pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1161. ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată)	kg	0,600	1 kg
— făină	kg	0,080	
— ouă	kg	0,200	
— pesmet	kg	0,175	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sărează și se bate. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec separat prin făină, ou bătut și pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1162. STAVRID PRĂJIT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid mic cu cap	kg	1,800	1 kg
— făină	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ulei	kg	0,150	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Stavridul se curăță, se detașează capul, se spală, se sărează. Făina se cerne și se amestecă cu boia.

Tehnica preparării

Stavridul se trece prin făină și se prăjește în ulei.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1163. VARZĂ CĂLITĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— varză albă murată	kg	2,500	1 kg
— untură	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,001	
— piper boabe	kg	0,001	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fîșii lungi și se stoarce bine de zeamă.

Tehnica preparării

Varza se înăbușă în untură. Se adaugă treptat apa necesară, piper, foi de dafin și se introduce în cuptor, circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1164. VARZĂ CU CARNE DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 4,500 kg	Gramaj produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— varză albă murată căpățînă	kg	4,000	— carne 1 kg
— pastă de tomate	kg	0,100	— varză 3,500 kg
— untură	kg	0,200	
— piper boabe	kg	0,003	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. Varza se curăță de cotoare, se spală și se taie fin. Untura se taie cuburi.

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu piper. În caserole se așază varză, carnea, untura iar pasta de tomate se așază cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț sau cu linguriță.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

1165. VARZĂ CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 3 kg	Gramaj produs finit
— varză albă murată	kg	2,500	3,000 kg
— orez	kg	0,300	
— ulei	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Varza se înăbușă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă și se fierbe circa 40 minute.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

1166. VARZĂ MURATĂ TOCATĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 5 kg	Gramaj produs finit
— varză albă murată căpățînă	kg	6,000	5 kg
— pastă de tomate	kg	0,150	
— boia de ardei dulce	kg	0,010	
— piper măcinat	kg	0,002	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală și se taie fîșii subțiri (julien).

Tehnica preparării

Varza se amestecă cu piper, se așază pe platou sau porționată în caserole, deasupra se adaugă pastă de tomate și boia de ardei dulce.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

1167. VINETE PANE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— vinete	kg	1,500	1,500 kg
— făină	kg	0,100	
— ouă	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,175	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

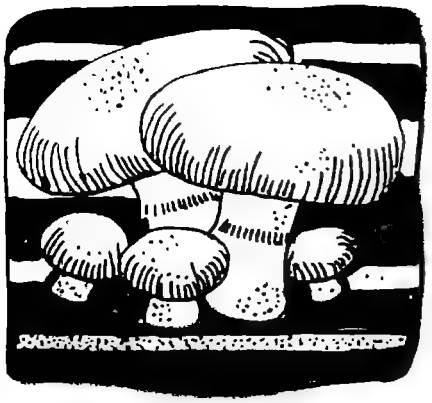
Vinetele se spală, se curăță de coajă și se taie felii rotunde, cu grosime de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine pînă se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Feliile de vinete se sărează și se trec prin făină, ouă și pesmet.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.



1168. ALUAT PIZZA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— făină albă	kg	0,600	
— drojdie de bere	kg	0,050	1 kg
— ulei	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Făina se cerne.

Tehnica preparării

Drojdia se amestecă cu 100 ml apă călduţă, 100 g făină şi se lasă la dospit la loc cald pînă creşte, apoi se amestecă cu restul de făină, ulei, circa 300 ml apă şi sare dizolvată în apă călduţă. Se lasă la dospit.

Prezentarea

Preparatul se foloseşte la pregătirea pizzei.

1169. SOS PIZZA

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— pastă de tomate	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,250	
— morcovi	kg	0,250	1 kg
— făină	kg	0,050	
— ulei	kg	0,100	
— unt	kg	0,100	
— zahăr	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Ceapa şi morcovii se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa şi morcovii se înăbuşă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 750 ml apă fiartă şi se fierb circa 20 minute. Se pasează, se adaugă unt, cimbru, zahăr, piper, sare şi se mai fierb încă 5 minute.

Prezentarea

Sosul se prezintă în sosieră şi intră în compoziţia pizzei.

1170. PIZZA „ALEXANDRES“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	235 g
— sos pizza *)	kg	0,700	
— brînză telemea	kg	0,500	
— costiță afumată	kg	0,500	
— salată verde	kg	0,300	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza se spală, se scurge de apă și se rade. Costița afumată se taie cuburi. Salata verde se curăță, se spală cu multă apă rece fiecare frunză și se taie fîșii.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, costiță, salată verde, sos și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1171. PIZZA „BOLOGNEZA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	275 g
— sos pizza *)	kg	0,700	
— salam	kg	0,500	
— ciuperci conservă	kg	0,500	
— ouă	kg	0,500	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă ciuperci, salam, sos, ouă și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1172. PIZZA „CAPRICIOSA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	205 g
— sos pizza *)	kg	0,700	
— ciuperci conservă	kg	0,500	
— brînză telemea	kg	0,400	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brînza telemea se spală, se zvîntă și se rade. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1173. PIZZA „DUE STAGIONE“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,100	225 g
— ciuperci conservă	kg	0,450	
— salam	kg	0,440	
— sos pizza *)	kg	0,610	
— brînză topită	kg	0,350	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Brînza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brînza topită, salam, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1174. PIZZA „ITALIANA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	225 g
— sardele	kg	0,540	
— sos pizza *)	kg	0,700	
— brînză topită	kg	0,300	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Sardelele se curăță de coloana vertebrală. Brînza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brînza topită, sos, sardele și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1175. PIZZA „NAPOLITANA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	225 g
— sos pizza *)	kg	0,700	
— brînză topită	kg	0,410	
— caşcaval	kg	0,450	
— măsline	kg	0,400	
— ulei	kg	0,040	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Se îndepărtează ambalajul de la brînza topită și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brînza topită, sos, măsline, caşcaval ras și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

1176. PIZZA „ROMANA“

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— aluat pizza *)	kg	1,150	
— sos pizza *)	kg	0,700	**240 g**
— brînză telemea	kg	0,500	
— gogoșari în oțet	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,400	
— ulei	kg	0,050	

*) se preiau rețetele respective.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

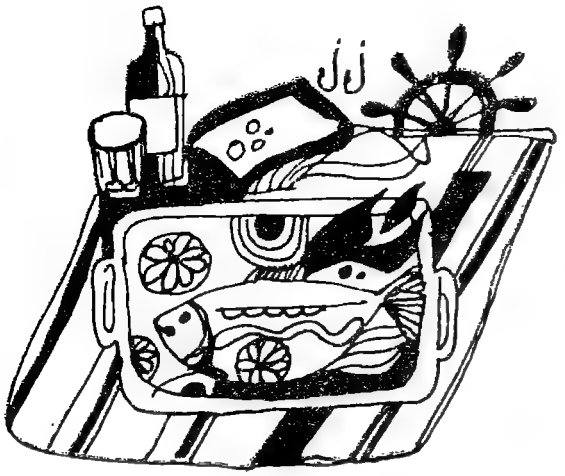
Brînza telemea se spală, se zvîntă și se rade. Gogoșarii se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie fîșii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brînză, ceapă, gogoșari, sos și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.



A. GUSTĂRI RECI

1177. CHIFTELUȚE DIN STRAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	0,700	
— slănină	kg	0,100	— 1 buc.
— ceapă	kg	0,200	40 g
— făină	kg	0,150	
— pîine	kg	0,150	
— ouă	kg	0,075	
— ulei	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.

Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare obținîndu-se supa de oase de pește care se strecoară și se răcește. Pîinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește. Slănina se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g ulei cu 100 g supă de oase de pește.

Peștele, slănina, ceapa înăbușită se toacă cu mașina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu pîinea înmuiată, ouă, sare, piper și pătrunjel verde pînă se obține o compoziție omogenă. Se formează chiftele care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece sau cald cu diferite garnituri.

1178. CÎRNAȚI DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— slănină	kg	0,200	— cîrnați 80 g
— membrane de porc sau ovine	m	2	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,040	
— cimbru	kg	0,005	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Slănina se taie bucăți. usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

Tehnica preparării

Slănina se toacă cu mașina. Separat se toacă cu mașina bucățile de pește de două ori, împreună cu usturoiul. Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei și sare, amestecîndu-se bine pînă ce se obține o pastă omogenă. Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine. Cîrnații obținuți se frig pe grătarul încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

1179. CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	0,700	
— morcovi	kg	0,050	— pastă pește 30 g
— țelină	kg	0,025	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	— foi clătite 70 g
sau păstîrnac	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,050	
— unt	kg	0,060	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— lămîie	kg	0,030	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	
foi clătite			
— ulei	kg	0,100	
— ouă (4 buc.)	kg	0,200	
— făină	kg	0,200	
— lapte	l	0,200	
— supă de pește	kg	0,300	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații preyătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filtrează. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină sau pîstîrnacul rădăcină și ceapa, se curăță, se spală și se taie felii. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Untul se alifiază.

Tehnica preparării

Legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină sau păstîrnac, țelina și ceapa) se înăbușă pe jumătate în 20 g unt și 100 g supă de oase de pește. Se adaugă peștele, foi de dafin și se fierb înăbușit 15 minute. Se adaugă zeama de lămîie, se scot foile de dafin și se lasă să se răcească. Se scurg de zeamă și se toacă cu mașina cu sită fină. Se așază pasta într-un vas de inox cu forma rotundă și se alifiază adăugîndu-se unt. Se condimentează cu sare și piper, se ține la rece.

Se pregătesc foile de clătite astfel : ouăle se bat bine, se adaugă făina și treptat laptele, supa de oase de pește și sarea, amestecînd continuu pînă se obține o compoziție fluidă. Se prăjesc în ulei încins.

Se umplu clătitele cu pasta de pește și se rulează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

1180. CROCHETE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	— crochete (3 buc. a 35 g
— unt	kg	0,150	
— ulei	kg	0,300	
— ouă	kg	0,250	
— pesmet	kg	0,200	
— făină	kg	0,250	
— lapte	l	0,500	
— ceapă	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,050	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se decapitează, se eviscerează, se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Peștele se fierbe împreună cu ceapa, se dezosează, se toacă cu mașina cu sită mică. Sosul alb se pregătește astfel: untul se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în 250 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe la foc moderat 20 minute, apoi se strecoară și se răcește. În sosul format se adaugă pește, piper, sare, jumătate din cantitatea de ouă, se amestecă pînă se omogenizează. Din această compoziție se formează crochetele de formă cilindrică, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei înfierbîntat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

1181. GOGOȘI DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	0,500	150 g
— cartofi	kg	1,250	
— făină	kg	0,250	
— ulei	kg	0,300	
— ouă	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fierbe, se răcește, se dezosează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii și peștele se toacă cu mașina.

Tehnica preparării

În tocătura obținută se adaugă 200 g făină, ouă, sare, piper, se amestecă bine pînă se omogenizează.

Din compoziția obținută se formează pe planșetă fitile lungi de 30—40 cm, se taie bucăți mici de 2 cm; se modelează cu ajutorul făinii în formă rotundă și se prăjesc în ulei fierbinte.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu sos tomat.

1182. MEDALION DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	
— maioneză	kg	0,450	
— aspic	kg	0,300	— **medalion de stavrid 200 g**
— cartofi	kg	1,800	
— morcovi	kg	0,300	
— castraveți murați	kg	0,200	
— mazăre (conservă)	kg	0,400	
— mușțar	kg	0,075	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații preyătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filtrează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, apoi se strecoară.

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se taie cuburi mici.

Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Castraveții se spală, se curăță de coajă, semințe și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii se fierb în apă rece, se scurg, se amestecă cu cartofii, mazărea, castraveții, pătrunjel verde, muștar, piper, sare, maioneză pînă se obține o compoziție omogenă. Se adaugă fileurile de pește, se amestecă și se așază în forme rotunde, dîndu-le forma de medalion.

Se așază pe platou și se acoperă cu un amestec din 100 g aspic, cu 100 g maioneză. Se ornează cu aspic tocat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

1183. RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ À LA RUS

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	
— cartofi	kg	1,000	
— morcovi	kg	0,200	— **pește 50 g**
— ceapă	kg	0,100	— **salată à la rus 150 g**
— castraveți murați	kg	0,200	— **aspic 20 g**
— mazăre conservă	kg	0,200	
— muștar	kg	0,030	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— maioneză	kg	0,500	
— aspic	kg	0,200	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații preyătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, i se dă forma de rulou și se prinde cu o scobitoare. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi mici. Castraveții se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici și se scurg de zeamă. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se toacă mărunt. Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă rece, se răcesc și se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Rulourile de pește se fierb în apă (1 l) cu ceapa, foi de dafin și sare circa 10 minute și se răcesc în lichidul de fierbere. Salata à la rus se prepară astfel: cartofii, morcovii, castraveții și mazărea se amestecă cu maioneză, se adaugă muștar, piper, sare, amestecîndu-se pînă se obține o compoziție omogenă. Salata obținută se așază pe platou, deasupra se pun rulourile de pește, se ornează cu maioneză, morcovi și pătrunjel verde și se înnapează cu aspic.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece.

1184. SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid sărat	kg	1,000	
— ceapă	kg	0,600	— legume 40 g
— morcovi	kg	0,200	— pește 60 g
— ulei	kg	0,050	— măsline 20 g
— oțet 9°	l	0,010	
— măsline	kg	0,200	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se filetează și se taie bucăți egale. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală și se trec prin răzătoare fină. Măslinele se spală. Oțetul se diluează cu apă.

Tehnica preparării

Ceapa se amestecă cu sare, morcovi, ulei, oțet și măsline. Se așază pe platou, deasupra se pun bucățile de pește așezate simetric.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește rece.

1185. STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid sărat	kg	1,000	
— cartofi	kg	1,000	— pește 40 g
— ceapă	kg	0,100	— salată 150 g
— castraveți verzi	kg	0,125	
— ardei gras	kg	0,125	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— ouă	kg	0,050	
— ulei	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,025	
— măsline	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se filetează și se taie bucăți uniforme. Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții se curăță de coajă, de semințe și se taie batoane mici.

Ardeiul gras se curăță de cotoare, se spală și se taie rondele subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie bucăți mici. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinele se spală.

Tehnica preparării

Cartofii se amestecă lejer cu bucățile de pește, ceapă, castraveți, ardei gras, roșii, ulei, oțet, măsline, piper, sare și pătrunjel verde. Se ornează deasupra cu felii de ou și roșii.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

1186. STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ (REMULAD)

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,100	— stavrid 60 g
— morcovi	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	— sos 50 g
— oțet 9°	l	0,025	
— foi de dafin	kg	0,005	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	
pentru sos remulad			
— maioneză	kg	0,350	
— muștar	kg	0,050	
— castraveți murați	kg	0,150	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— lămîie	kg	0,050	
— tarhon	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,010	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filetează.

Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă cu sare, se lasă la răcit.

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se rulează, se prind în scobitori și se fierb în supă de oase de pește împreună cu ceapa, morcovii, pătrunjel rădăcină, oțet, foi de dafin, piper. După ce au fiert, se lasă la răcit, se scurg, se introduc în apa rece cu sare. Se scot scobitorile și se așază pe platou. Sosul remulad se prepară astfel: maioneza se amestecă cu muștar, ouă, castraveți, pătrunjel verde, tarhon, piper, suc de lămîie și sare, pînă se obține un sos omogen.

Sosul obținut se toarnă peste fileurile de pește.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește rece.

1187. TORT APERITIV DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— pastă de pește *) pentru gustări	kg	0,700	
— spanac	kg	3,000	120 g
— lapte	l	0,150	
— unt	kg	0,075	
— sare	kg	0,030	
— măsline umplute cu gogoșari (conservă)	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— nucșoară	kg	0,0005	
— făină	kg	0,075	
pentru foi clătite			
— ulei	kg	0,200	
— ouă	kg	0,400	
— făină	kg	0,400	
— lapte	l	0,400	
— supă de pește fără valoare	kg	0,600	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pasta de pește se prepară folosind rețeta respectivă.

Spanacul se curăță, se spală, se opărește în apă și sare, se răcește, se toacă cu mașina cu sită mică.

Făina se cerne.

Laptele se fierbe. Nucșoara se rade fin.

Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă în unt topit, se adaugă restul de lapte, spanacul și se fierb împreună circa 20 minute. Compoziția obținută se răcește, se adaugă sare, piper, nucșoară și se amestecă pînă se omogenizează.

Din făină, ouă, lapte, supă de pește, sare se prepară compoziția de clătite, care se prăjesc într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine obținîndu-se foi de clătite.

Pe fiecare foaie de clătită se așază un strat de pastă de pește, deasupra un strat din compoziția de spanac. Se repetă operațiunea în așa fel încît ultimul strat să fie din compoziția cu spanac.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, ornat cu măsline.

B. CIORBE — BORŞURI

1188. BORŞ CU PERIŞOARE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,300	
— ceapă	kg	0,500	— perişoare 50 g (3 buc.)
— morcovi	kg	0,250	
— ţelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	— borş 350 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— ouă	kg	0,100	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— leuştean verde	kg	0,050	
— orez	kg	0,050	
— griş	kg	0,050	
— borş	l	1,000	
— roşii proaspete	kg	0,750	
sau conservă	kg	0,375	
— ulei	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fileteză şi se taie bucăţi mici. Ceapa se curăţă, se spală; 150 g se taie felii şi restul mărunt. Morcovii, ţelina şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

Pătrunjelul şi leuşteanul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Grişul se cerne. Borşul se fierbe. Roşiile proaspete se spală, se curăţă, se taie mărunt. În cazul folosirii de roşii conservă se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, ţelina, pătrunjelul rădăcină se fierb în circa 4,5 l apă cu sare. Pasta de tomate se înăbuşă în 50 g ulei. Se pregătesc perişoare astfel: ceapa (150 g) se înăbuşă în 50 g ulei, se scurge şi se lasă să se răcească, se amestecă cu bucăţile de peşte şi se toacă cu maşina cu sită fină. Se adaugă ouă bătute, griş, piper, sare şi pătrunjel verde şi se amestecă bine pînă se omogenizează compoziţia. Din această compoziţie se modelează perişoare (cîte 3 la o porţie). Cînd legumele sînt aproape fierte se adaugă perişoare, orez şi roşii, pasta de tomate, jumătate din cantitatea de leuştean verde şi se fierb circa 15 minute. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă borş şi se mai fierbe cîteva clocote.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă în bol, ceaşcă sau cană, cu leuştean verde deasupra. Se serveşte fierbinte.

1189. BORŞ DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,400	
— morcovi	kg	0,250	— peşte 65 g
— cartofi	kg	0,500	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	— borş 335 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— frunze de ţelină	kg	0,050	
— leuştean	kg	0,050	
— borş	l	1,000	
— roşii proaspete	kg	0,750	
sau conservă	kg	0,375	
— ulei	kg	0,100	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porţionează şi se sărează. Morcovii şi pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie triunghiuri subţiri. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Leuşteanul şi frunzele de ţelină şi curăţă, se spală şi se taie mărunt. Borşul se fierbe. Roşiile proaspete se spală, se curăţă şi se taie sferturi. În cazul folosirii roşiilor conserve se taie sferturi.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se fierb în 3,5 l apă rece cu sare. Se adaugă cartofii și se continuă fierberea. Cînd legumele sînt aproape fierte se introduc bucățile de pește și se fierb împreună 15 minute. Se adaugă roșii, pasta de tomate și ulei. Cu circa 10 minute înainte de sfîrșitul fierberii se adaugă borșul fiert, jumătate din cantitatea de leuștean (frunze întregi) și frunze de țelină.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, ceașcă sau cană, cu frunze de leuștean deasupra. Se servește fierbinte.

1190. CIORBĂ CU PERIȘOARE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,300	
— ceapă	kg	0,500	— perișoare 50 g (3 buc.)
— morcovi	kg	0,250	
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	— ciorbă 350 g
— pastă de tomate	kg	0,050	
— roșii proaspete	kg	0,750	
sau conservă	kg	0,375	
— ulei	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— griș	kg	0,050	
— orez	kg	0,050	
— sare de lămîie	kg	0,007	
— piper măcinat	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— leuștean verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează și se eviscerează, se spală, se filetează și se taie bucăți mici.

Ceapa se curăță, se spală ; 150 g se taie felii iar restul se taie mărunt. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Orezul se alege de impurități și se spală. Grișul se cerne. Sarea de lămîie se diluează cu 25 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se fierb în circa 4,5 l apă rece cu sare. Pasta de tomate diluată se înăbușă în 50 g ulei. Se pregătesc perișoare astfel : ceapa (150 g) se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouăle bătute, griș, piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă bine compoziția pînă se omogenizează. Din această compoziție se modelează perișoare (cîte 3 la o porție). Cînd legumele sînt aproape fierte se adaugă perișoare, orez, roșii, pastă de tomate, jumătate din cantitatea de leuștean verde și se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sare de lămîie și se mai fierbe cîteva clocote.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuștean verde deasupra. Se servește fierbinte.

1191. CIORBĂ DE STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,500	
— ceapă	kg	0,400	— **pește 65 g**
— morcovi	kg	0,250	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,250	— **ciorbă 335 g**
— cartofi	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— leuștean verde	kg	0,050	
— sare de lămîie	kg	0,007	
— roșii proaspete	kg	0,750	
sau conservă	kg	0,375	
— ulei	kg	0,100	
— țelină frunze	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sărează.

Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii.

Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml ap. Leușteanul și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunt. Sarea de lămîie se dizolvă în 15 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie în sferturi. Cînd se folosesc roșii conservă se taie în sferturi.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se fierb în 4,5 l apă rece cu sare. Se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Cînd legumele sînt aproape fierte se introduce peștele și se fierb circa 15 minute. Se adaugă roșii, pasta de tomate și ulei. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sarea de lămîie, jumătate din cantitatea de leuștean verde și frunze de țelină.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuștean verde deasupra. Se servește fierbinte.

C. MÎNCĂRURI

1192. ARDEI UMPLUȚI CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	
— ardei grași	kg	1,200	
— orez	kg	0,100	— **ardei umpluți 100 g**
— morcovi	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,150	— **sos tomat 100 g**
— ulei	kg	0,300	
— ouă	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— unt	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,015	
— vin alb	l	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținîndu-se supa de oase de pește. Ardeii se curăță, se spală, se crestează la vîrf și se scurg. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece prin jet de apă rece și se scurge. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 g supă de oase de peşte. Bucăţile de peşte se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă şi se toacă cu maşina. Compoziţia obţinută se amestecă cu orez, 50 g pastă de tomate, jumătate din cantitatea de piper şi mărar verde, ouă şi sare pînă se obţine o pastă omogenă. Cu această compoziţie se umplu ardeii, se aşază cu gura în jos într-un vas cu 100 g ulei şi se introduc în cuptor circa 5 minute. Sosul tomat se prepară astfel : morcovii, ţelina, restul de ceapă se înăbuşă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de peşte şi se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă de oase de peşte, pastă de tomate, roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt, sare şi se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcesc şi se strecoară. Sosul obţinut se toarnă peste ardei şi se introduce tava în cuptor pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în farfurie, cu mărar verde deasupra (cîte 2 ardei la o porţie) şi sos tomat. Se serveşte cald.

1193. CARTOFI UMPLUŢI CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cant'tatea brută pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,500	
— cartofi	kg	2,500	— cartofi umpluţi 2 buc = 160 g
— ouă (2 buc)	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,300	
— castraveţi muraţi	kg	0,300	— sos 50 g
— morcovi	kg	0,100	
— roşii proaspete	kg	0,200	
sau conservă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— argei gras	kg	0,100	
— pătrunjel rădăcină	kg	0,100	
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fileteză, se taie bucăţi. Oasele rezultate de la filetare, se fierb în apă, obţinîndu-se supa de oase de peşte. Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou, se fierb pe jumătate, se răcesc ; li se scoate miezul cu ajutorul unei linguriţe. Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie în felii subţiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Castraveţii se spală, se curăţă de coajă, li se scot seminţele şi se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie rondele. Roşiile proaspete se curăţă, se spală şi se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de oase de peşte.

Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 200 g supă de oase de peşte, se scurg şi se lasă să se răcească. Bucăţile de peşte se amestecă cu legumele înăbuşite, se toacă cu maşina cu sită fină. Compoziţia obţinută se amestecă cu miezul de cartof ras pe răzătoare fină, ouă, piper şi sare. Cu această compoziţie se umplu cartofii, se aşază într-o tavă unsă cu restul de ulei (0,100 kg) şi se introduc în cuptor circa 5 minute. În tavă se mai adaugă 200 g supă de oase de peşte, pasta de tomate diluată, castraveţi muraţi. Deasupra cartofilor se aşază o felie de roşie şi o rondea de ardei gras. Se introduc din nou la cuptor pentru circa 10—15 minute, pentru gratinare.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat pe farfurie (cîte 2 bucăţi de cartofi la porţie). Se serveşte cald.

1194. CHIFTELE MARINATE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,500	
— pîine albă	kg	0,300	
— ouă (3 buc)	kg	0,150	— chiftele (3 buc) 120 g
— slănină	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,400	— sos 100 g
— făină	kg	0,300	
— ulei	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,003	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	
pentru sos			
— ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— morcovi	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	0,200	
sau conservă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— piper măcinat	kg	0,001	
— oțet 9°	l	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Oasele rezultate se fierb într-un litru de apă rece cu sare, obținîndu-se supa de oase de pește; se strecoară și se răcește. Piinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește. Slănina se taie bucăți. Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mari. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de pește rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Oțetul se diluează în 50 ml apă și se fierbe.

Tehnica preparării

Chifteluțele se pregătesc astfel: ceapa se înăbușă în 25 g ulei și 100 g supă de oase de pește; se răcește. Peștele, slănina și ceapa se toacă cu mașina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu piinea înmuiată și stoarsă bine, ouă, sare, piper, pătrunjel verde, pînă se obține o compoziție omogenă. Se formează chifteluțe, care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins. Sosul se prepară astfel: ceapa și morcovii se înăbușă în ulei și 200 g supă de oase de pește. Se adaugă făina dizolvată, 100 g supă de pește rece, pastă de tomate, roșii proaspete sau conservă, foi de dafin, piper, sare, circa 500 g supă de oase de pește și se fierb împreună. Cînd legumele sînt fierte se adaugă oțet și vin și se mai fierb circa 10 minute. Sosul obținut se strecoară peste chifteluțe și se fierb împreună cîteva clocote.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

1195. FILE DE STAVRID GRATINAT

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ulei	kg	0,050	
— morcovi	kg	0,100	— pește 60 g
— ceapă	kg	0,100	
— ciuperci			— ciuperci și caș-
(conservă)	kg	0,500	caval 50 g
— cașcaval	kg	0,200	
— unt	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	— sos 100 g
pentru sos de vin			
— esență de oase			
de pește	kg	1,000	
— unt	kg	0,250	
— făină	kg	0,075	
— ouă (1 gălbenuș)	kg	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Peștele se fierbe în esența de oase (1 kg) împreună cu ceapa și morcovii. Ciupercile se înăbușă în 50 g unt și 100 g esență de oase. Fileurile de pește se așază într-o tavă unsă cu

ulei, deasupra se adaugă ciuperci. Se prepară sosul de vin alb astfel : se topește untul, se adaugă făina dizolvată în 100 g esență de oase și se fierbe înăbușit circa 25 minute, se adaugă esență de oase necesară obținerii unei consistențe fluide, vin, gălbenuș de ou, zeama de lămîie, sare și se mai fierb circa 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

1196. GHIVECI CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,250	
— țelină rădăcină	kg	0,100	— **pește 100 g**
— ceapă	kg	0,250	— **ghiveci 200 g**
— cartofi	kg	1,000	
— mazăre (conservă)	kg	0,250	
— fasole verde (conservă)	kg	0,250	
— ghiveci (conservă)	kg	0,300	
— ardei gras	kg	0,100	
— roșii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— ulei	kg	0,200	
— vin alb	l	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se porționează.

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie în bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți mai mari.

Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii.

Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei și circa 150 ml apă. Se adaugă cartofi, ardei gras și 1,5 l apă. Cînd legumele au fiert pe jumătate se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, piper și sare. După ce legumele au fiert, se așază compoziția respectivă într-o tavă, adăugîndu-se în straturi uniforme : mazăre, fasole verde, ghiveci conservă și roșii. Deasupra, la distanțe egale, se așază bucățile de pește ; pe fiecare bucată se montează cîte o felie de roșie.

Se introduce tava la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Spre sfîrșitul gratinării se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește cald sau rece.

1197. MUSACA DE CARTOFI CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,500	
— cartofi	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,300	— **musaca 200 g**
— morcovi	kg	0,250	
— țelină rădăcină	kg	0,250	— **sos 100 g**
— roșii proaspete	kg	0,600	
sau conservă	kg	0,300	
— usturoi	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,020	
— pesmet	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	
— unt	kg	0,100	
— ulei	kg	0,400	
— ouă	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— zahăr	kg	0,015	
— cimbru	kg	0,002	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie în bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă obținîndu-se supa de oase de pește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie în felii de grosime de 2—3 cm (în lungime). Ceapa, morcovii, țelina rădăcină și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mai mari. Pesmetul și făina se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 300 g supă de oase de pește.

Tehnica preparării

Ceapa (100 g), morcovii (150 g), țelina rădăcină (150 g) și peștele se înăbușă în 100 g ulei și 150 g supă de oase de pește, circa 15 mi-

nute. Se scurg, se lasă să se răcească, se amestecă și se toacă cu mașina cu sită fină. Compoziția obținută se amestecă cu ou (100 g), piper, unt (50 g), pastă de tomate (100 g) și sare, amestecînd bine pînă se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 150 g ulei, se așază felii de cartofi, se introduc în cuptor 10 minute, se adaugă 200 g supă de oase de pește și se continuă înăbușirea circa 15 minute în cuptor, apoi se scot pe o farfurie. Pesmetul se presară pe toată suprafața unei tăvi, se așază un rînd de cartofi, alternînd cu compoziția din pește. Se introduce tava la cuptor circa 10 minute. Se prepară sosul bechamel, astfel : se bat bine ouăle (2 buc), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 100 g supă din oase de pește rece, sare, mărar verde ; se amestecă bine pînă se omogenizează. Sosul obținut se toarnă peste compoziția din tavă, se așază pe toată suprafața felii de roșii, se menține în cuptor circa 25 minute. După ce se scoate din cuptor se răcește acoperindu-se cu un șervet umed.

Sosul tomat se prepară astfel : restul de morcovi, țelină rădăcină și ceapa, se înăbușă în uleiul rămas și 500 g supă de oase de pește și se fierb circa 30 minute. Se adaugă făina rămasă și dizolvată în supa de oase de pește, pasta de tomate rămasă, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru și 50 g unt și se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcesc și se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste musacaua porționată sau se servește separat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, porționat sau în farfurie, cu sos tomat deasupra sau separat în sosieră. Se servește cald.

1198. PÎRJOALE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	— pîrjoale (2 buc) 150 g
— ceapă	kg	0,300	
— ouă (4 buc)	kg	0,200	
— pîine albă	kg	0,150	
— făină	kg	0,150	
— pesmet	kg	0,200	
— usturoi	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,003	
— ulei	kg	0,250	
— vin alb	l	0,100	
— mărar verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pîinea se înmoaie în 100 ml vin și supă de pește și se stoarce bine. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Făina și pesmetul se cern. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de pește. Se răcește și se amestecă cu bucățile de pește și pîinea bine stoarsă și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouă (2 bucăți), piper, usturoi, mărar verde și sare, amestecîndu-se bine pînă ce se omogenizează compoziția. Din compoziția obținută se modelează pîrjoale folosindu-se făina. Se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei încins.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

1199. PERIȘOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,600	— perișoare 100 g
— ceapă	kg	0,150	
— ouă (4 buc)	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— griș	kg	0,100	
— făină	kg	0,150	— sos 100 g
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se eviscerează, se spală și se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească. Se amestecă cu bucățile

de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ou bătut, griș, piper, pătrunjel verde, sare și se amestecă bine pînă se omogenizează. Din compoziția obținută se modelează perișoare de formă rotundă (cîte 5 bucăți la o porție); se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins. Se așază într-o tavă, se adaugă sosul tomat și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

1200. PLACHIE CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ceapă	kg	2,000	— **pește 100 g**
— ulei	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,100	— **ceapă și sos 100 g**
— roșii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— usturoi	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,002	
— cimbru	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii mai mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie jumătăți. În cazul folosirii roșiilor conservă, se taie jumătăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, usturoi, cimbru, piper, vin, sare și se fierb circa 25 minute. Bucățile de pește se așază deasupra, la distanțe egale. Pe fiecare bucată de pește se așază cîte o bucată de roșie; se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald sau rece.

1201. ROȘII UMPLUTE CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	
— roșii proaspete	kg	2,000	
— orez	kg	0,100	— **roșii umplute 100 g**
— morcovi	kg	0,150	
— ceapă	kg	0,400	
— țelină rădăcină	kg	0,150	— **sos tomat 100 g**
— ulei	kg	0,300	
— ouă	kg	0,050	
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,150	
— unt	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,015	
— vin alb	l	0,100	
— cimbru	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținîndu-se supa de oase. Roșiile proaspete se curăță, se spală, la 1,5 kg se taie capacul și li se scoate miezul cu ajutorul unei linguriță, iar restul se taie bucăți mari. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece sub jet de apă rece și se scurge.

Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fîșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă în 100 g ulei şi 100 g supă de oase de peşte. Bucăţile de peşte se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă şi se toacă cu maşina. Compoziţia obţinută se amestecă bine cu orez, 50 g pastă de tomate, ouă, jumătate din cantitatea de piper şi mărar verde şi sare, pînă se obţine o pastă omogenă. Cu această compoziţie se umplu roşiile, se aşază într-un vas cu 100 g ulei şi se introduc în cuptor. Sosul tomat se prepară astfel : morcovii, ţelina şi restul de ceapă se înăbuşă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de peşte şi se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă rece de oase de peşte, pasta de tomate, roşii, miezul de la roşii, vin, zahăr, usturoi, cimbru şi unt, sare şi se fierb împreună. Cînd legumele sînt fierte se răcesc, se strecoară. Sosul obţinut se toarnă peste roşiile umplute şi se introduce tava în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în farfurie, cu mărar verde deasupra (cîte două roşii la o porţie) şi sos tomat. Se serveşte cald.

1202. SARMALE DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută ,pt. 10 porţii	Gramaj pt. o porţie de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— varză murată	kg	5,000	— sarmale 160 g
— orez	kg	0,100	— varză 200 g
— ouă	kg	0,050	
— slănină	kg	0,100	
— roşii proaspete	kg	1,000	
sau conservă	kg	0,500	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ulei	kg	0,300	
— ceapă	kg	0,500	
— cimbru	kg	0,001	
— piper măcinat	kg	0,003	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăţi mici şi se sărează. Oasele rezultate din filetare, se fierb în apă rece obţinîndu-se supa de oase de peşte. Varza se spală, se curăţă de foile depreciate, de cotoare, se aleg foi pentru sarmale ; restul se taie subţire. Orezul se alege de impurităţi, se spală, se fierbe în 500 g supă de oase de peşte, se scurge şi se răceşte prin jet de apă rece. Slănina se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se taie bucăţi mari. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase de peşte. Ceapa se curăţă, se spală, se taie felii.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă cu 100 g ulei şi 150 g supă din oase de peşte, se amestecă cu bucăţile de peşte şi se toacă prin maşina cu sită fină. Se adaugă slănină, orez, jumătate din cantitatea de pastă de tomate, ouă, piper, sare ; se amestecă pînă se obţine o pastă omogenă. Din această compoziţie se formează sarmalele (cîte 3 buc. la o porţie). Varza tăiată se fierbe cu 500 g supă din oase de peşte, circa 30 minute. Într-un vas se aşază în strat alternativ varză şi sarmale, se adaugă supa de oase de peşte, ulei, restul de pastă de tomate, piper, cimbru şi se fierb la foc moderat circa 60 de minute. Se adaugă bucăţile de roşii, se completează cu supa din oase de peşte necesară fierberii şi se continuă fierberea pe plită circa 60 minute ; se continuă fierberea înăbuşită la cuptor, încă 30 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat pe farfurie. Se serveşte cald cu mămăliguţă.

1203. STAVRID PANE

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,800	
— făină	kg	0,150	— peşte 100 g
— pesmet	kg	0,200	
— ulei	kg	0,250	
— ouă (2 buc)	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,250	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se despică pe lîngă os în două jumătăţi în lungime. Se condimentează cu piper şi sare. Făina şi pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămîia se spală şi se taie rondele.

Tehnica preparării

Ouăle se bat, se adaugă făina (100 g) şi se diluează compoziţia cu supă de peşte şi se sărează. Peştele se trece prin făină, compoziţia formată, pesmet şi se prăjeşte în ulei încins.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu lămîie deasupra. Se serveşte cald.

1204. STAVRID PESCĂRESC

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ardei gras	kg	0,250	— peşte 100 g
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	— sos 100 g
— usturoi	kg	0,050	
— ulei	kg	0,200	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— cimbru	kg	0,001	
— lămîie	kg	0,050	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se porţionează. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie felii. Roşiile proaspete se curăţă, se spală şi se taie bucăţi mai mari. Usturoiul se curăţă, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Lămîia se spală şi se taie felii. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Bucăţile de peşte se condimentează cu sare, piper, usturoi, cimbru ; se adaugă ardei gras şi ulei şi se introduc la cuptor circa 10—15 minute. Se adaugă pasta de tomate. Pe fiecare bucată de peşte se aşază cîte o felie de roşie şi se menţine în cuptor încă 10 minute. Se scoate tava din cuptor şi se aşază bucăţile de peşte pe platou. Sosul obţinut se strecoară şi se toarnă deasupra bucăţilor de peşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se serveşte pe platou sau porţionat pe farfurie, cu felie de lămîie deasupra şi pătrunjel verde. Se serveşte cald sau rece.

1205. STAVRID CU PILAF

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— orez	kg	0,600	— peşte 100 g
— ceapă	kg	0,500	— pilaf 220 g
— morcovi	kg	0,400	
— unt	kg	0,200	
— ardei gras	kg	0,200	
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porţionează, se sărează.

Orezul se alege de impurităţi şi se spală. Ceapa, ardeii graşi şi morcovii se curăţă, se spală şi se taie în pătrate mai mari. Roşiile proaspete se curăţă, se spală, se taie bucăţi. Pătrunjelul verde se curăţă, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, ardeiul gras se fierb în 2 l apă rece cu sare. Cînd legumele sînt aproape fierte se introduc bucăţile de peşte şi se fierb împreună 10 minute.

Peştele fiert se aşază pe platou. Separat, orezul se înăbuşă în unt, se adaugă supa cu zarzavatul în care a fiert peştele, roşii (0,400 kg), piper, sare şi se introduc la cuptor circa 15 minute. Cînd orezul este fiert, se aşază deasupra bucăţile de peşte, se toarnă vin şi se presară pătrunjel verde. Se gratinează la cuptor circa 5—10 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat pe farfurie cu decor de roşii. Se serveşte cald sau rece.

1206. STAVRID RASOL CU LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt 15 buc.	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,500	— peşte 100 g
— ceapă	kg	0,300	— legume 200 g
— cartofi	kg	0,150	
— fasole verde (conservă)	kg	0,300	
— mazăre (conservă)	kg	0,300	
— unt	kg	0,200	
— vin alb	l	0,100	
— foi de dafin	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porţionează, şi se sărează.

Morcovii şi ceapa se curăţă, se spală, se taie rondele. Cartofii se spală, se curăţă, se spală din nou şi se taie rondele.

Fasolea şi mazărea conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Morcovii, ceapa şi cartofii se fierb în apă rece cu sare. Cu circa 15 minute înainte de sfîrşitul fierberii se introduc bucăţile de peşte, piper boabe, foi de dafin, sare şi se continuă fierberea. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă vin.

Peştele şi legumele fierte se scurg şi se aşază pe platou.

În supa de peşte rămasă se adaugă 100 g unt şi se încălzesc conservele de mazăre şi fasole. Se scurg de lichid şi se aşază pe acelaşi platou cu peştele şi restul de legume.. Deasupra legumelor se aşază bucăţile de unt şi se presară pătrunjel verde.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat pe farfurie. Se serveşte cald sau rece.

1207. STAVRID ÎN SARAMURĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	— **pește 100 g**
— boia de ardei	kg	0,002	— **saramură 50 g**
— ardei iute	kg	0,010	
— ulei	kg	0,025	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, și se sărează.

Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie rondele.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei și se așază pe grătarul încins. După ce s-au fript se așază pe platou. Saramura se prepară astfel : se amestecă 500 ml apă fiartă cu boia de ardei, ardei iute și sare. Sosul format se toarnă peste peștele din platou.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește rece. Se poate servi cu mămăliguță caldă.

1208. STAVRID CU SOS DE LĂMÎIE (À LA GREC)

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ulei	kg	0,400	— **pește 100 g**
— lămîie	kg	0,200	— **sos 100 g**
— apă minerală	l	0,120	
— piper măcinat	kg	0,002	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— sare de lămîie	kg	0,004	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sărează. Lămîia se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sarea de lămîie se dizolvă în 50 ml apă minerală.

Tehnica preparării

Bucățile de pește se ung cu ulei (100 g) și se frig pe grătar sau se introduc în cuptorul înfierbîntat circa 10 minute. Se răcesc și se așază pe platou. Sosul à la grec se pregătește astfel : într-un vas de inox cu fundul rotund, se introduc 300 g ulei, piper, apă minerală, pătrunjel verde, sare de lămîie și se amestecă pînă se omogenizează. Sosul format se toarnă peste bucățile de pește și se presară deasupra pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor din felie de lămîie deasupra. Se servește rece.

1209. STAVRID CU SOS DE USTUROI (SPANIOL)

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— usturoi	kg	0,050	— peşte 100 g
— oțet 9°	l	0,050	— sos 100 g
— ulei	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se sărează. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt şi se pisează. Oțetul se diluează cu 500 ml apă şi se fierbe.

Tehnica preparării

Peştele se prăjeşte în 150 g ulei încins, se condimentează cu piper şi sare, se introduce la cuptor, se adaugă oțetul fierbinte, menținîndu-se în cuptor încă 5 minute. Se răceşte şi se aşază pe platou.

Usturoiul pisat se omogenizează cu 50 g ulei, obținîndu-se un sos care se toarnă peste bucățile de peşte.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se serveşte rece.

1210. STAVRID PE VARZĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— varză murată	kg	4,000	— peşte 100 g
— ulei	kg	0,250	— varză 130 g
— roşii proaspete	kg	0,500	
sau conservă	kg	0,250	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează şi se sărează. Varza se curăță de frunzele depreciate şi cotoare, se spală, se taie în felii subțiri. Roşiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Varza se înăbuşă în ulei, se adaugă pasta de tomate, piper, sare, circa 1,5 litri apă şi se continuă fierberea. Spre sfîrşitul fierberii se aşază deasupra un strat uniform de roşii proaspete sau conservă şi bucățile de peşte. Pe fiecare bucată de peşte se aşază cîte o felie de roşie. Se introduce vasul la cuptor circa 15 minute.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau pe farfurie. Se serveşte cald sau rece.

1211. VINETE UMPLUTE CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,500	
— vinete	kg	1,500	— **vinete umplute 120 g**
— morcovii	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,150	— **sos tomat 100 g**
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,300	
— roșii proaspete	kg	0,500	
— usturoi	kg	0,050	
— ulei	kg	0,400	
— unt	kg	0,125	
— făină	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— lămîie	kg	0,050	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— zahăr	kg	0,015	
— cimbru	kg	0,002	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținîndu-se supa de oase de pește.

Vinetele se curăță, se spală, se taie în două pe verticală, se așază într-o tavă cu 100 g ulei și 150 g supă și se introduc în cuptor pentru 10—15 minute, apoi se decupează mijlocul în așa fel încît să rămînă un strat de 7—8 mm grosime. Miezul de vinete se răcește și se taie mărunt. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii subțiri.

Făina se cerne și se dizolvă cu 150 g supă de oase de pește. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește. Lămîia se spală și se extrage sucul.

Tehnica preparării

Morcovii (0,100 kg), țelina rădăcină (0,100 kg), pătrunjelul rădăcină (0,050 kg) și ceapa (0,100 kg) se înăbușă în 25 g unt și 250 g supă de oase de pește. Se adaugă bucățile de pește, sare, foi de dafin, supă de oase de pește, circa 250 g și se continuă fierberea înăbușită circa 15 minute. Se adaugă sucul de lămîie și miezul de vinete tăiat. Compoziția obținută se scurge, se răcește, se scot foile de dafin și se toacă cu mașina cu sita fină.

Pasta obținută se alifiază adăugîndu-se 50 g unt și piper.

Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază într-o tavă cu 100 g ulei. Deasupra fiecărei vinete se așază cîte o felie de roșie și se introduce tava la cuptor circa 15—20 minute.

Sosul tomat se prepară astfel : cantitatea de morcovi rămasă, țelina și ceapa se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește și se fierb înăbușit circa 30 minute. Se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase de pește, pasta de tomate, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt și se fierb împreună. Cînd legumele s-au fiert, se răcește și se strecoară. Sosul obținut se toarnă peste vinete și se introduc în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie (cîte 2 bucăți la o porție) cu sos tomat deasupra. Se servește cald.

1212. ZACUSCĂ CU STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— ceapă	kg	0,700	— peşte 100 g
— morcovi	kg	0,500	
— castraveți murați	kg	0,750	— legume şi sos 100 g
— pastă de tomate	kg	0,100	
— măsline	kg	0,150	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— cimbru	kg	0,001	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— ulei	kg	0,150	
— vin alb	l	0,100	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,040	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se condimentează cu piper (0,001 kg) și sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți mari. Morcovii și castraveții se curăță, se spală și se taie batoane dreptunghiulare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Măslinele se spală și se opăresc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și castraveții se înăbușă în ulei (0.050 kg) și 200 ml apă, circa 30 minute. Se adaugă măsline, foi de dafin, cimbru, cantitatea rămasă de piper, sare și 1,5 l apă fiartă, continuîndu-se fierberea înăbușit. Cînd legumele sînt aproape fierte se adaugă pasta de tomate și se fierb împreună circa 5 minute. Separat, peștele porționat (cîte 3 buc. la o porție)se înăbușă în 0,100 kg ulei, apoi se așază în tavă peste compoziția de legume. Se toarnă vin și se presară pătrunjel verde deasupra. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie. Se servește cald sau rece.

D. SEMIPREPARATE

1213. ASPIC DIN STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 1 kg	Gramaj o porție de produs finit
— oase de pește	kg	0,400	
— ceapă	kg	0,050	1 kg
— pătrunjel rădăcină	kg	0,050	
— țelină rădăcină	kg	0,025	
— ouă (albușuri)	kg	0,100	
— gelatină	kg	0,040	
— vin alb	l	0,050	
— coniac	l	0,005	
— tarhon	kg	0,030	
— piper boabe	kg	0,001	
— sare	kg	0,015	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se bat albușurile spumă.

Gelatina se dizolvă în 100 ml apă rece. Tarhonul se spală.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în 1,5 l apă rece cu sare la foc potrivit; se îndepărtează spuma. Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă, pătrunjel rădăcină și țelină și se continuă fierberea 60 minute. Se strecoară, se lasă să se răcească la foc moderat. Separat într-un vas de inox se amestecă restul de morcovi, ceapă, țelină, piper boabe, tarhon, gelatină, albușurile bătute spumă. Se amestecă compoziția, se toarnă cîte puțină zeamă de oase de pește stre-

curată şi răcită, amestecîndu-se continuu pentru a nu se lipi de fundul vasului. Cu 10 minute înainte de sfîrşitul fierberii se adaugă vin şi coniac.

Se menţine compoziţia în vasul respectiv timp de 10 minute pentru decantare. Se strecoară lichidul decantat printr-o pînză care în prealabil a fost ţinută în apă rece. Se răceşte şi se pune la frigider.

Prezentarea

Preparatul se foloseşte la înnaparea diferitelor gustări şi preparate reci.

1214. ESENŢĂ DIN OASE DE STAVRID

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— oase de stavrid, fără valoare (şira spinării, pieliţa cu aripioare etc.)	kg	1,000	1 kg
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Oasele rezultate din operaţiunea de filetare se spală.

Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare circa 30 minute şi se strecoară printr-o sită deasă.

Prezentarea

Supa obţinută se foloseşte pentru diferite sosuri şi pastă de peşte pentru umpluturi.

E. SEMIPREPARATE „GOSPODINA“

1215. CÎRNAŢI DIN STAVRID (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— slănină	kg	0,200	1 kg
— membrane de porc sau ovine	m	2	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,040	
— cimbru	kg	0,005	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fileteză şi se taie în bucăţi mici. Slănina se taie bucăţi. Usturoiul se curăţă, se spală şi se taie mărunt. Membranele de porc sau ovine se ţin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

Tehnica preparării

Slănina se toacă cu maşina. Separat se toacă cu maşina bucăţile de peşte de două ori împreună cu usturoiul. Se amestecă cele două compoziţii obţinute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei şi sare, amestecîndu-se bine pînă se obţine o pastă omogenă. Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, crud pentru vînzare la unităţile sau secţiile gospodina sau porţionat, fript la grătar.

1216. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 0,750 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	0,700	
— slănină	kg	0,100	**750 g**
— ceapă	kg	0,200	
— pîine albă	kg	0,150	
— ouă	kg	0,075	
— ulei	kg	0,025	
— pătrunjel verde	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici. Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare, se strecoară și se răcește obținîndu-se o supă în care se înmoaie pîinea. Slănina se taie bucăți.

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă din oase de pește și se răcește. Bucățile de slănină, pește, ceapa înăbușită și răcită și pîinea înmuiată și stoarsă se toacă cu mașina de două ori. Compoziția obținută se amestecă cu ouă, sare, piper, pătrunjel verde pînă se omogenizează bine.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vînzare prin unități și secții gospodina.

Se folosește la pregătirea chiftelelor.

NOTĂ : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

1217. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÎRNAȚI (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— slănină	kg	0,200	**1 kg**
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— piper măcinat	kg	0,002	
— usturoi	kg	0,040	
— cimbru	kg	0,005	
— sare	kg	0,030	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți mici.

Slănina se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt.

Tehnica preparării

Slănina se toacă cu mașina. Bucățile de pește și usturoiul se toacă cu mașina separat de două ori. Se amestecă cele două compoziții, adăugîndu-se piper, cimbru, usturoi, boia de ardei și sare pînă se obține o pastă omogenă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vînzare prin unități și secții gospodina.

Se folosește la pregătirea cîrnaților.

NOTĂ : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.

1218. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,000	
— morcovi	kg	0,100	1 kg
— ţelină rădăcină	kg	0,050	
— pătrunjel rădăcină sau păstîrnac	kg	0,050	
— ceapă	kg	0,100	
— unt	kg	0,200	
— foi de dafin	kg	0,0005	
— lămîie	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,025	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fileteză şi se taie în bucăţi mici.

Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb cu 1,5 l apă rece cu sare, obţinîndu-se supa din oase de peşte. Morcovii, ceapa, ţelina, păstîrnacul sau pătrunjelul rădăcină se curăţă, se spală şi se taie rondele. Lămîia se spală şi i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Morcovii, ţelina, păstîrnacul sau pătrunjelul rădăcină şi ceapa se înăbuşă în 50 g unt şi 300 g supă din oase de peşte. Se adaugă bucăţile de peşte, foi de dafin, sare şi se continuă înăbuşirea circa 25 minute. Se scurge de lichid şi se lasă la răcit. Se toacă de două ori cu maşina cu sită fină. Compoziţia obţinută se alifiază cu 150 g unt, se adaugă piper, suc de lămîie şi se amestecă pînă se omogenizează bine.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau porţionat în caserole ca semipreparat pentru a se desface prin unităţile şi secţiile gospodina. Se poate servi ca atare sau se foloseşte la prepararea diferitelor gustări ca : tartine, sandvişuri, ouă umplute, roşii umplute, ardei gras umplut, castraveţi verzi sau muraţi umpluţi. Gustările se prezintă pe suport din felii de lămîie şi se ornează cu decor din măsline negre sau verzi, ardei gras, roşii, boabe de piper. Se serveşte rece.

1219. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU PÎRJOALE (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,400	
— ceapă	kg	0,200	
— ouă	kg	0,050	1 kg
— pîine albă	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,035	
— vin alb	l	0,070	
— mărar verde	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează, se eviscerează, se spală şi se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pîinea se înmoaie în 100 ml vin şi supă de peşte şi se stoarce bine. Usturoiul se curăţă, se spală şi se pisează. Mărarul se curăţă, se spală şi se taie mărunt.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbuşă cu 100 g ulei şi 100 g supă de peşte. Se răceşte şi se amestecă cu bucăţile de peşte şi pîinea bine stoarsă şi se toacă cu maşina cu sită fină. Se adaugă ouă, piper, usturoi, mărar verde şi sare, amestecîndu-se bine pînă ce se omogenizează compoziţia.

Prezentarea şi servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

1220. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE (SEMIPREPARAT)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	1,000	
— slănină	kg	0,100	**1 kg**
— ceapă	kg	0,300	
— orez	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— ulei	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filetează, se taie în bucăți mici, se sărează. Oasele rezultate din procesul de filetare, se fierb în apă rece cu sare, obținîndu-se supa din oase de pește. Slănina se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 50 g supă din oase de pește, se scurge, se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei și 150 g supă din oase de pește. Se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă slănină ,orez, pastă de tomate, ouă, piper, sare ; se amestecă bine pînă se obține o pastă omogenă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în caserole sau pe farfurie. Pasta se folosește ca umplutură pentru diverse preparate : sarmale, ardei umpluți, roșii umplute.

Termenul de păstrare al acestui semipreparat, maximum 12 ore de la preparare în spațiu frigorific cu temperatura de max. 4°C.

1221. PASTĂ DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 1 kg	Gramaj produs finit
— stavrid cu cap	kg	2,500	
— morcovi	kg	0,150	**1 kg**
— țelină rădăcină	kg	0,150	
— ulei	kg	0,100	
— ceapă	kg	0,100	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— ouă (2 buc)	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

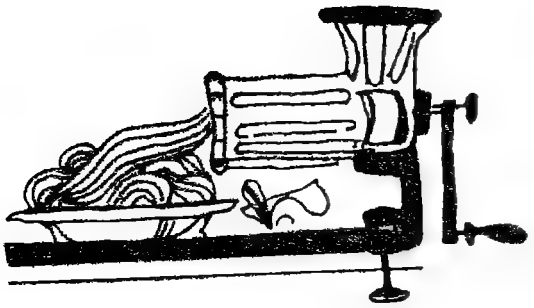
Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie bucăți mici. Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei și 100 g esență de oase de pește. Cînd legumele sînt pe jumătate înăbușite se adaugă bucățile de pește și se continuă înăbușirea circa 25 minute. Se scurge de lichid, se lasă să se răcească, se toacă cu mașina cu sită fină, de două ori ; se adaugă pasta de tomate, ouă, piper, sare și se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou. Se folosește pentru umplut vinete, cartofi, musaca.



A. PREPARATE DE CARMANGERIE DIN CARNE DE PORC, VITĂ ŞI OVINE

1222. BURDUF CU SÎNGE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— cap de porc	kg	60,000	100 kg
— limbă de porc	kg	14,500	
— şorici de porc	kg	36,000	
— sînge	kg	10,000	
— piper măcinat	kg	0,250	
— usturoi	kg	0,250	
— boia de ardei dulce	kg	0,100	
— stomacuri de porc	buc	55	
— sare	kg	3,000	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Capul de porc se trece prin flacără, se curăţă, se spală şi se opăreşte. Limba de porc se spală, se opăreşte şi se spală din nou. Şoriciul se trece prin flacără şi se spală. Usturoiul se curăţă şi se pisează cu sare şi se adaugă apă. Stomacul de porc se spală.

Tehnica preparării

Capul de porc, limba şi şoriciul se fierb în apă cu sare. După fierbere, capul se dezosează şi se taie bucăţi împreună cu limbă şi şorici. Se amestecă cu sînge, zeama de la fiert, boia, zeamă strecurată de la usturoi, piper. Stomacurile de porc se umplu cu compoziţia obţinută. Se fierb 2 ore. După fierbere, se scot din vas, se înţeapă fiecare burduf cu ac şi se răcesc 10 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1223. CAP DE PORC FIERT CU BOIA ŞI USTUROI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— cap de porc	kg	200,000	100 kg
— boia de ardei dulce	kg	1,000	
— usturoi	kg	3,000	
— sare	kg	2,000	

PROCES TEHNOLOGIC

Operaţii pregătitoare

Capul de porc se trece prin flacără, se curăţă, se spală şi se opăreşte. Usturoiul se curăţă şi se pisează cu sare, se adaugă puţină apă.

Tehnica preparării

Capul de porc se fierbe în apă cu sare şi se spumează. După ce a fiert se dezosează, se răceşte, se unge cu usturoi, se presară sare şi boia.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1224. CÎRNAȚI PROASPEȚI DE PORC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 12 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	6,500	**12 kg**
— grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	3,500	
— carne de vită calitatea I	kg	1,500	
— usturoi	kg	0,025	
— piper măcinat	kg	0,025	
— cimbru praf	kg	0,020	
— sare	kg	0,250	
— mațe de porc	m	25	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sită de 6 mm. Se amestecă cu sare, piper, cimbru și mujdei de usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un șpriț special pentru cîrnați și se umplu membranele. Cîrnații se țin la frigider, pentru fezandat, cîteva ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1225. CÎRNAȚI BULGĂREȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 9,5 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	5,000	**— cîrnați cruzi 11,800 kg — cîrnați hituiți 9,500 kg**
— carne de porc calitatea I	kg	4,000	
— grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	2,500	
— usturoi	kg	0,500	
— piper măcinat	kg	0,025	
— cimbru praf	kg	0,015	
— miroase cîrnați	kg	0,025	
— ardei iute	kg	0,050	
— sare	kg	0,250	
— mațe de porc	m	25	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți. Ardeiul iute se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se trec prin mașină cu sită de 6 mm și se amestecă cu sare, piper, miroase, cimbru, zeamă de la usturoi și ardei iute. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un șpriț special pentru cîrnați și se umplu membranele. În timpul umplerii din distanță în distanță (egală) se strangulează cu mîna, pentru a se face perechi. Se lasă 20 ore la frigider, apoi se așază pe bețe de lemn la fum, timp de 3 ore (2 ore fum potrivit și o oră foc iute). Se răcesc și se zvîntă, 18 ore. Rezultă 92 bucăți a 125 g/bucata cruzi, respectiv 92 bucăți a 100 g/bucata, hituiți.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1226. CÎRNAȚI OLTENEȘTI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 14,650 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	5,000	
— carne de porc calitatea I	kg	10,000	— cîrnați cruzi 20 kg
— grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	5,000	— cîrnați hituiți 14,650 kg
— usturoi	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,025	
— ardei iute	kg	0,050	
— cimbru praf	kg	0,025	
— sare	kg	0,400	
— mațe de oaie	m	80	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Grăsimea bucăți se taie cuburi mici. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie mărunt. Mațele se spală și se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Carnea se toacă prin mașina cu sită rară. Se adaugă sare și se ține la frigider 24 de ore pentru fezandat; apoi carnea se mai toacă prin mașina de tocat cu sită de 6 mm, se amestecă cu cuburi de slănină și se condimentează cu piper, cimbru, ardei și zeamă strecurată de la usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un șpriț special pentru cîrnați și se umplu mațele de oaie. Rezultă 20 kg cîrnați în stare crudă. Preparatul se lasă 20 ore în frigider, apoi se trece la fum, 2 ore, se răcește și se zvîntă 18 ore; rezultă 14,650 kg cîrnați. (Scăzămîntul la frigere este de maximum 10%.)

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1227. CALTABOȘI CU OREZ ȘI STAFIDE

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	50,000	
— grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	30,000	100 kg
— orez	kg	9,000	
— ceapă	kg	12,000	
— untură	kg	2,000	
— piper măcinat	kg	0,100	
— stafide	kg	2,500	
— zahăr	kg	1,500	
— morcovi	kg	4,000	
— sare	kg	1,000	
— mațe de porc groase	m	170	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Mațele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură. Carnea și grăsimea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, sare, piper, ceapa înăbușită, zahăr și stafide. Se amestecă bine și se umplu mațele cu ajutorul unui șpriț. Caltaboșii se fierb 30 minute în apă cu sare și morcovi.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1228. CALTABOȘI CU OREZ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc fără os calitatea I	kg	80,000	**100 kg**
— orez	kg	9,000	
— ceapă	kg	12,000	
— untură	kg	2,000	
— piper măcinat	kg	0,100	
— morcovi	kg	10,000	
— sare	kg	1,000	
— mațe de porc	m	200	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Mațele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură. Carnea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, piper și ceapa înăbușită. Se amestecă bine și se umplu mațele cu ajutorul unui șpriț. Se fierb 30 de minute în apă cu sare și morcovi.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou. Se poate servi cu hrean.

1229. METVURȘT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 25 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc calitatea I	kg	20,000	**25 kg**
— grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii	kg	7,500	
— piper măcinat	kg	0,055	
— sare	kg	0,800	
— mațe de ovine	m	90	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți.

Tehnica preparării

Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sita de 3 mm, de 3 ori. Se adaugă piper și sare. Mațele se umplu cu compoziția respectivă, apoi se zvîntă 2 ore. Se afumă la fum semicald timp de o oră.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

1230. MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 6 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită pentru mîncăruri fără os	kg	4,750	**– 6 kg sau 133 bucăți**
— carne de porc pentru mîncăruri fără os	kg	0,750	**– gramaj/ bucată : crud 45 g**
— bicarbonat	kg	0,080	
— cimbru praf	kg	0,010	
— usturoi	kg	0,150	**– gramaj/ bucată : fript 35 g**
— ardei iute	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,010	
— miroase de cîrnați	kg	0,020	
— zeamă de oase	kg	0,200	
— sare	kg	0,120	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

Tehnica preparării

Carnea se păstrează la rece 24 de ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă. Se frămîntă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina cu pîlnie, obținîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins. Se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1231. MITITEI (CU PRAPURE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 6 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	4,750	— 6 kg sau 133 bucăți — gramaj/ bucată : crud 45 g — gramaj/ bucată : fript 35 g
— prapure de vită sau seu	kg	0,750	
— bicarbonat	kg	0,080	
— cimbru praf	kg	0,010	
— usturoi	kg	0,150	
— ardei iute	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,010	
— miroase de cîrnați	kg	0,020	
— supă de oase	kg	0,200	
— sare	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă împreună cu prapurele prin mașină și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

Tehnica preparării

Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă, se frămîntă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina de tocat cu pîlnie, realizîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins. Se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1232. MITITEI (CU CARNE DE VITĂ ȘI OAIE)

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 6 kg	Gramaj produs finit
— carne de ovine, fără os	kg	2,750	— 6 kg sau 133 bucăți — gramaj/ bucată : crud 45 g — gramaj/ bucată : fript 35 g
— carne de vită calitatea I	kg	2,750	
— bicarbonat	kg	0,080	
— cimbru praf	kg	0,010	
— usturoi	kg	0,150	
— ardei iute	kg	0,040	
— piper măcinat	kg	0,010	
— miroase de cîrnați	kg	0,020	
— supă de oase	kg	0,200	
— sare	kg	0,100	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Ardeiul iute se usucă și se pisează.

Tehnica preparării

Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi. Această compoziție se toacă din nou prin mașina cu sită deasă. Se frămîntă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat. Compoziția obținută se trece prin mașina cu pîlnie, obținîndu-se mititei. Aceștia se frig pe grătarul încins ; se întorc mereu în timpul frigerii.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1233. PATRICIENI

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 12 kg	Gramaj produs finit
— carne de vită calitatea I	kg	8,250	12 kg
— carne de porc calitatea I	kg	2,250	
— grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	1,000	
— usturoi	kg	0,400	
— piper măcinat	kg	0,050	
— cimbru praf	kg	0,015	
— miroase de cîrnați	kg	0,025	
— mațe de porc	m	25	
— sare	kg	0,250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită și porc se taie bucăți. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi mici.

Tehnica preparării

Carnea se toacă prin mașina cu sită de 6 mm. Se amestecă cu grăsime, sare, zeamă strecurată de usturoi, piper, cimbru și miroase de cîrnați. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un șpriț special pentru cîrnați și se umplu mațele. Patricienii se țin la frigider pentru fezandat.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

B. PREPARATE DIN CARNE DE VÎNAT

1234. CÎRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de căprioară fără os, calitatea I	kg	56,000	**100 kg**
— carne de vită calitatea I	kg	35,000	
— carne de porc calitatea I	kg	35,000	
— grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	14,000	
— usturoi	kg	2,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,200	
— ardei iute	kg	0,200	
— miroase de cîrnați	kg	0,100	
— silitră (azotat de potasiu)	kg	0,010	
— sare	kg	2,400	
— mațe de porc	m	250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sită nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc, căprioară și grăsimea se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare cu silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald, circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

Cîrnații se prezintă în tăvi.

1235. CÎRNAȚI AFUMAȚI DE CERB

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de cerb fără os calitatea I,	kg	56,000	**100 kg**
— carne de vită calitatea I	kg	35,000	
— carne de porc calitatea I	kg	35,000	
— grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	14,000	
— usturoi	kg	2,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,100	
— piper măcinat	kg	0,200	
— ardei iute	kg	0,200	
— miroase de cîrnați	kg	0,100	
— sare	kg	2,000	
— silitră	kg	0,010	
— mațe de porc	m	250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare și silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc, cerb și grăsimea se toacă prin mașina cu sită nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare cu silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

Cîrnații se prezintă în tăvi.

1236. CÎRNAȚI DE MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc mistreț fără os calitatea I	kg	40,000	**100 kg**
— carne de vită calitatea I	kg	25,000	
— carne de porc calitatea I	kg	25,000	
— grăsime bucăți, rezultată din fasonarea cărnii de porc	kg	10,000	
— usturoi	kg	2,000	
— boia de ardei dulce	kg	0,100	
— ardei iute	kg	0,200	
— piper măcinat	kg	0,200	
— miroase de cîrnați	kg	0,100	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,000	
— mațe de porc	m	250	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Mațele se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră. Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, pînă ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii). Carnea de porc mistreț, de porc și grăsimea, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia, piper, ardei iute, miroase de cîrnați și restul de sare și silitră. Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore. Se amestecă bradtul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe). Cîrnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

Cîrnații se prezintă în tăvi.

1237. COTLET DE MISTREȚ AFUMAT

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— cotlet de porc mistreț	kg	150,000	
— usturoi	kg	0,500	**100 kg**
— boia de ardei dulce	kg	0,600	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se fasonează, se spală și se zvîntă. Sarea se amestecă cu silitra. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 6 zile. Se scoate din tavă, se scurge, se dă cu usturoi și boia și se afumă la fum cald, 3—4 ore. Se ține la rece 24 ore. (Se menține în cameră răcoroasă).

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1238. MUȘCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— pulpă de căprioară	kg	75,000	
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	70,000	**100 kg**
— carne de vită calitatea I fără os	kg	5,000	
— usturoi	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	1,000	
— zahăr	kg	0,200	
— sare	kg	2,500	
— silitră	kg	0,010	
— sfoară	kg	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării, peste carne se presară piper și boia. La sfîrșitul macerării, carnea se spală. Se ia carne de vită, căprioară și porc, se suprapun, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirală) cu distanța între fire de 1—3 cm. Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot, se trec printr-o baie de sînge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se ține pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1239. MUȘCHI ȚIGĂNESC DE MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— mușchi de porc mistreț	kg	75,000	100 kg
— carne de porc calitate superioară fără os (pulpă)	kg	70,000	
— carne de vită calitatea I	kg	5,000	
— usturoi	kg	1,500	
— piper măcinat	kg	0,500	
— boia de ardei dulce	kg	1,000	
— zahăr	kg	0,200	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	
— sfoară	kg	0,400	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitra.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării, peste carne se presară piper și boia. La sfîrșitul macerării carnea se spală. Carnea de vită, mistreț și porc se suprapune, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirale), cu distanță între fire de 1—3 cm. Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot din vas, se trec printr-o baie de sînge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1240. PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de căprioară (pulpă și spată) fără os	kg	147,000	100 kg
— slănină afumată	kg	3,000	
— zahăr	kg	0,450	
— usturoi	kg	0,520	
— boia de ardei dulce	kg	0,600	
— piper măcinat	kg	0,120	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Slănina se taie fîșii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării, se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1241. PASTRAMĂ DE CERB

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de cerb, fără os (pulpă și spată)	kg	147,000	100 kg
— slănină afumată	kg	3,000	
— zahăr	kg	0,450	
— usturoi	kg	0,520	
— boia de ardei dulce	kg	0,600	
— piper măcinat	kg	0,120	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Slănina se taie fîșii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1242. PASTRAMĂ DE MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— carne de porc mistreț fără os (pulpă și spată)	kg	147,000	**100 kg**
— slănină afumată	kg	3,000	
— zahăr	kg	0,450	
— usturoi	kg	0,520	
— boia de ardei dulce	kg	0,600	
— piper măcinat	kg	0,120	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Slănina se taie fîșii. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile. Cu 2 zile înainte de sfîrșitul macerării se presară cu piper și boia. Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore. Se aranjază pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1243. RULADĂ DE CĂPRIOARĂ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— piept de căprioară cu os	kg	80,000	
— carne de vită (bradt I)	kg	40,000	**100 kg**
— gușă de porc	kg	6,000	
— limbă de porc	kg	19,000	
— piper măcinat	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,150	
— sare	kg	2,500	
— silitră	kg	0,010	
— sfoară	kg	0,150	
— bumbare	buc	40	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba se spală, se opărește, se curăță de pieliță și se spală. Gușa se trece prin flacără, se opărește și se spală. Sarea se amestecă cu silitră. Carnea de căprioară se dezosează. Bumbarele se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Limba, gușa de porc și carnea de căprioară se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 6 zile. Se scot de la macerat, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită, se adaugă piper, boia, se umplu bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C. Se scot de la fiert, se înțeapă, se scurg și se țin la fum rece o oră. Se presează la rece (în camera frigorifică), circa 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1244. RULADĂ DE MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— piept de porc mistreț cu os	kg	80,000	
— carne de vită (bradt I)	kg	40,000	**100 kg**
— limbă de porc	kg	25,000	
— piper măcinat	kg	0,100	
— boia de ardei dulce	kg	0,100	
— silitră	kg	0,010	
— sare	kg	2,500	
— sfoară	kg	0,150	
— bumbare	buc	40	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Limba se spală, se opărește, se curăță de pieliță și se spală. Carnea de porc mistreț se dezosează. Bumbarele se țin în apă rece.

Tehnica preparării

Limba și carnea de porc mistreț se presară cu sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 6 zile. Se scot de la macerat, se toacă prin mașină cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită. Se adaugă piper și boia, se umplu bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C. Se scot de la fiert, se înțeapă, se scurg și se țin la fum rece o oră. Se presează la rece, în camera frigorifică circa 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

1245. TOBĂ DE MISTREȚ

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pt. 100 kg	Gramaj produs finit
— pulpă de porc mistreț	kg	20,000	**100 kg**
— picioare de porc	kg	27,000	
— rasol de porc cu os	kg	30,000	
— limbă de porc	kg	40,000	
— șorici de porc	kg	27,000	
— usturoi	kg	3,500	
— piper măcinat	kg	0,200	
— sare	kg	2,500	
— silitră	kg	0,010	
— funduri bovine	buc	65	

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală. Picioarele de porc se trec prin flacără, se opăresc și se spală. Șoriciul se trece prin flacără și se spală. Fundurile de bovine se țin în apă rece. Sarea se amestecă cu silitră.

Tehnica preparării

Carnea de porc, picioarele de porc, rasolul și limba, se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 8 zile. Apoi se fierb la 80°C, pînă se desprinde carnea de pe os (circa 3 ore). Carnea fiartă se taie cu cuțitul, se amestecă cu zeama de la fiert și condimente (piper și usturoi) și se umplu membranele. Se fierb 2 ore, după care se scot și se trec prin jet de apă rece. Se scurg și se țin la presă în cameră frigorifică, 24 ore.

Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

PARTEA A II-A

TERMENI TEHNICI
folosiţi în cuprinsul reţetelor

avelină – decor realizat cu şpriţul în formă de spirală.

bain-marie – sistem de încălzire în care preparatele se menţin la cald, în vederea servirii într-un vas plasat în alt vas mai mare plin cu apă fierbinte. Serveşte de asemenea pentru prepararea unor sortimente în baie de apă.

baiţ – o compoziţie pregătită din legume, condimente, vin şi oţet pentru marinare.

bol – recipient în formă de semisferă ce se foloseşte la transportarea preparatelor lichide calde pentru servirea lor.

bradt – amestec de carne de vită tocată.

caramel – o soluţie de zahăr ars.

a camareliza – a topi zahărul pînă capătă culoarea auriu-roşcat, fără a se arde.

caserolă – recipient din material plastic sau carton cerat, folosit la servirea preparatelor tip „gospodina", porţionate.

a coace – a prelucra termic alimentele în atmosferă de aer cald, în cuptor încins.

compotieră – recipient din porţelan, sticlă, cristal sau material plastic de formă semisferică, folosit la servirea compoturilor.

a carameliza – a da mîncării gust, prin adăugarea de condimente (piper, cimbru ş. a.).

a decora – a înfrumuseţa şi a aranja estetic preparatele cu diferite legume, maioneză ş. a.

a dezosa – a separa carnea de oase, înainte sau după pregătirea preparatului.

a fezanda – a ţine carnea la rece, pentru înfrăgezire.

a finisa – a da aspectul definitiv preparatului culinar.

a frige – a prepara un aliment prin expunerea directă la acţiunea focului (în frigare, pe grătar, la cuptor).

a gelifica – a lega unele preparate cu gelatină sau cu unele produse gelatinoase.

a gratina – ultim tratament termic în cuptor, de maxim 10 minute, a preparatelor, acoperite cu sos sau caşcaval ras.

a împacheta – a înveli unele preparate sub diferite forme.

a împăna – a introduce în masa unor produse (de obicei carne) bucăţi de legume, costiţă afumată sau alte produse.

a împesmeta – a trece un produs prin făină, ou şi pesmet, procedeu prin care se obţin toate preparatele pane.

a înăbuşi – procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii cu apă, într-un vas acoperit cu capac, în care se adaugă diferite materii prime (legume, carne ş.a.)

jiu – sosul format în timpul frigerii la cuptor a unor preparate.

legumieră – recipient din porţelan, alpaca argintată sau argint pentru prezentarea preparatelor din legume.

luş – un polonic mic, cu ajutorul căruia se trec preparatele lichide din supieră în farfurie sau se toarnă o compoziţie (de clătite).

a marina – a ţine diferite cărnuri, în special vînatul, în baiţ.

a monta – a aşeza cît mai estetic componentele unui produs sau preparat pe diferite suporturi.

a napa – a acoperi cu aspic sau diferite sosuri, un preparat.

a nivela – a uniformiza suprafaţa unei compoziţii.

a orna – a înfrumuseţa şi aranja preparatele cît mai estetic cu maioneză, frişcă, cremă, cu ajutorul poşului prevăzut cu spriţ.

a pasa – a trece prin pasoar unele compoziţii pentru sosuri, creme ş.a.

a porţiona – a tăia preparatele în porţii conform gramajului stabilit.

poş – cornet din material plastic impermeabil prin care nu pot trece lichidele, prevăzut la un capăt cu dui sau spriţ.

ravieră – un platou mic din inox, porţelan sau faianţă de formă rombică, în care se prezintă preparatele culinare (mîncăruri) la servire.

rondea – ustensilă în formă de rozetă cu zimţi, folosită la tăierea aluatului pentru ravioli, pateuri ş.a.

a rula – a pregăti unele preparate prin răsucire.

a rumeni – a frige un preparat pînă ce devine roşiatic (se rumeneşte).

salatieră – recipient din porţelan sau faianţă de formă pătrată sau ovală folosit la servirea salatelor.

a sota – a pregăti diferite preparate în puţină grăsime, fără să se rumenească.

spriţ – formă conică din tablă inoxidabilă sau aluminiu, care are diferite crestături la capătul cu deschizătura mică şi care se montează la poş, pentru a decora preparatele.

a spuma – a îndepărta spuma de la fierberea supei.

a stropi – a pune sos sau jiu peste friptură, în timpul frigerii.

a tăia julien – a tăia legumele în fişii foarte subţiri.

a tăia peştişori – a tăia ceapa în felii subţiri.

tambal – recipient din alpaca argintată folosită pentru prepararea, prezentarea şi servirea sufleurilor şi altor preparate.

a tapeta – a îmbrăca diferite forme cu făină, pesmet.

a trampa – a însiropa diferite semipreparate.

a tura – a repeta operaţia de întindere a aluatului pentru foietaj.

turnedo – preparat culinar din muşchi de vacă.

INDICAȚII TEHNICE

privind principalele metode moderne de prelucrare culinară

Rețelele tip cuprind cantitățile de materii prime în stare brută pentru 10 porții, procesul tehnologic (modul de preparare) desfășurat pe faze : operații pregătitoare, tehnica preparării, mod de prezentare și servire și gramajul pentru o porție de produs finit. Calitatea produsului finit cît și gramajul prevăzut pentru o porție se realizează numai în condițiile folosirii integrale a cantităților de materii prime înscrise în rețetele respective.

A. PRELUCRAREA PRELIMINARĂ constă într-o serie de operații manuale sau mecanice pregătitoare pentru prelucrarea culinară propriu-zisă. La principalele produse, prelucrarea preliminară comportă următoarele operații :

LEGUME

Prelucrarea primară a legumelor cuprinde mai multe operații : sortare, spălare, curățire și tăiere.

Sortarea se face după calitate, culoare, mărime. Legumele alterate și putrezite se îndepărtează.

Spălarea pentru rădăcinoase are loc înainte și după curățire, iar pentru celelalte legume, după curățire, cu apă rece.

Legumele se spală întotdeauna întregi, cu menținerea în apă rece un timp cît mai scurt, pentru a se evita pierderile de săruri minerale, vitamine solubile în apă ș.a. Legumele cu frunze (salata verde, spanac, urzici ș.a.) se spală frunză cu frunză prin trecerea lor în alt vas cu apă rece, pînă la îndepărtarea urmelor de pămînt.

Legumele folosite fără prelucrare termică vor fi spălate sub jet puternic de apă de la robinet.

Fructele citrice se spală cu peria.

Curățirea depinde de felul legumelor. În general, legumele trebuie să fie curățate cu multă atenție urmărindu-se îndepărtarea unui strat cît mai subțire de coajă sau cît mai puține frunze exterioare. Rădăcinoasele se curăță prin răzuire ; bulboasele și frunzoasele, prin detașarea foilor exterioare ; tuberculii prin răzuirea sau curățirea cojii (mecanic sau manual), îndepărtînd un strat cît mai subțire ; leguminoasele uscate, prin alegerea corpurilor străine ș.a.

Tăierea se face de asemenea în anumite moduri, după tipul legumei : rădăcinoasele se taie în cuburi mici, în fișii foarte subțiri (julien), triunghiuri, bare, felii ; bulboasele se taie mărunt sau în inele ; legumele cu fruct se taie rotund, felii, sferturi sau se lasă întregi.

CARNE

Operația principală constă în tranșarea cărnii pe calități și categorii, care se execută în carmangerie. Prelucrarea preliminară implică și o serie de alte manopere ca scoaterea cărnii de pe os, curățarea de tendoane, spălarea, baterea cu ciocanul de lemn, împănarea.

Carnea se păstrează într-o cameră frigorifică, potrivit normelor de igienă sau este folosită pentru prelucrarea culinară. Este interzisă păstrarea cărnii în secția de lucru.

Carnea congelată este lăsată în prealabil într-o cameră la rece (cu temperatură sub 10°) pentru a se dezgheța. Se interzice decongelarea în apă sau lîngă mașina de gătit. După decongelare, carnea se curăță și se spală, apoi se tranșază pe mese cu tablă de inox. O atenție deosebită se va acorda cărnii tocate. Aceasta este așezată în vase curate, acoperite, la frigider. Nu se vor adăuga condimente decît numai înainte de prelucrarea termică. Amestecarea tocăturilor crude cu cele prelucrate termic este interzisă de normele sanitare. Carnea tocată se va prepara cu maximum 4—6 ore înaintea prelucrării termice.

Păsările se trec prin flacără și se spală în jet de apă rece.

Rinichii se taie în lungime, li se îndepărtează capsula apoi se spală în apă rece, se țin în apă cu oțet pînă li se îndepărtează mirosul.

Creierul se înmoaie în apă rece pentru eliminarea sîngelui, se îndepărtează membrana și se spală bine ; se fierbe în apă cu oțet pentru a nu se sfărîma.

PEȘTE

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt constă în curățare de solzi, eviscerare și apoi spălare în apă rece. Se tranșază și se trece repede la prelucrarea termică. Nu se va păstra tranșat la frigider mai mult de 8 ore. Păstrarea se face numai la frigider.

Peștele congelat se dezgheață în apă rece, timp de 2—3 ore în funcție de mărime.

OUĂ

Înainte de folosire, ouăle cu coajă intactă (cele cu coajă spartă vor fi excluse) se spală bine cu apă caldă, se dezinfectează într-o soluție de clorură de var (var cloros) 1% timp de 10 minute, după care se limpezesc cu apă rece, pentru a nu rămîne urme de dezinfectant. Operațiile de spălare și dezinfectare a ouălor se vor efectua într-un spațiu separat de activitatea de producție culinară. Transportul în bucătărie se face în recipiente curate, fiind interzisă folosirea cofrajelor.

Folosirea ouălor de rață este interzisă.

Spargerea cojii ouălor necesită o atenție deosebită. La toate operațiile se folosesc vase curate, de obicei două, iar dacă se separă gălbenușul de albuș, sînt necesare trei vase : primul vas este acela deasupra căruia se sparge oul și se examinează atent ; vasul al doilea este cel în care se varsă conținutul oului, iar cojile se aruncă în primul vas. Cînd dorim să separăm albușul de gălbenuș, folosim al doilea vas pentru albuș, iar gălbenușul îl punem în cel de-al treilea vas. Ouăle sparte nu vor fi păstrate mai mult de 1—2 ore.

Dacă un ou este alterat, trebuie ca cel care lucrează să se spele imediat pe mîini și să se dezinfecteze cu cloramină.

CRUPE

Crupele se prelucrează primar prin alegerea și îndepărtarea corpurilor străine și apoi spălare.

Făina, pesmetul, mălaiul se cern prin site cu ochiuri de diametru corespunzător, pentru îndepărtarea impurităților.

*
* *

La prelucrarea preliminară a alimentelor, pentru reducerea pierderilor unor principii nutritive, vitamine, se recomandă următoarele :

— pregătirea preliminară va avea loc cu foarte puțin timp înainte de pregătirea culinară propriu-zisă ;

— evitarea fragmentării alimentelor în bucăți prea mici și a menținerii lor în această formă în apă de spălare ;

— reducerea la minimum a părților exterioare îndepărtate la unele legume sau a cojilor de la tuberculi sau fructe.

B. PRELUCRAREA CULINARĂ (TERMICĂ)

Prelucrarea culinară propriu-zisă a alimentelor trebuie să se facă în așa fel încît să se asigure menținerea calităților nutritive. În gastrotehnie, deosebim în principal, mai multe procedee tehnice moderne de tratare termică a alimentelor :

a) *Fierberea* reprezintă metoda cea mai simplă de preparare a alimentelor, prin care se înțelege expunerea alimentului de origine animală sau vegetală în contact cu energia calorică propagată prin apă, vapori sau în apă și vapori. Fierberea se aplică la legume, pește, carne, paste făinoase, crupe ș.a.

Fierberea poate fi de trei feluri :

— *fierberea obișnuită (în apă).* Fierberea implică intervenția unor fenomene osmotice care vor stabili un nou echilibru între aliment și mediul de fierbere. Alimentele cu un conținut redus de apă vor îngloba prin fierbere o parte din lichidul mediului în care se află, iar cele cu un conținut crescut de apă vor suferi în timpul fierberii, o reducere a volumului. În funcție de temperatura apei în momentul introducerii alimentului, pot trece substanțele hidrosolubile din aliment în mediul de fierbere. Legumele se pun la fiert numai în apă clocotită, care realizează un strat mai puțin permeabil la suprafața alimentului, care va împiedica pierderea substanțelor hidrosolubile din interiorul alimentului.

— *fierberea în vapori de apă (aburi)* reprezintă un procedeu care se aplică în special la legume ;

— *fierberea înăbușită* este o altă metodă care constă în fierberea alimentului în vapori supraîncălziți. Prin această metodă se scurtează timpul de prelucrare termică și se minimalizează pierderile de substanțe nutritive sensibile la tratamentul termic, cum sînt unele vitamine hidrosolubile. Operația se execută într-un vas cu puțină apă și bine acoperit cu un capac, în care produsul așezat pe o sită sau un grătar, se menține tot timpul în vapori, nefiind în contact cu lichidul de fierbere aflat sub nivelul grătarului.

Fierberea sub presiune (peste 100° C) este un procedeu modern la care se folosesc vase speciale cu închidere ermetică în care se crează o temperatură mai ridicată. Avantajul acestei metode constă în reducerea foarte mare a timpului de fierbere.

b) *Frigerea* reprezintă metoda de preparare termică prin care alimentul este expus direct la radiațiile calorice (la grătar, frigare sau protap) sau prin intermediul unei plăci metalice (tigaie de fontă încinsă neunsă). La suprafața alimentului se formează o crustă care va suferi un fenomen de coacere.

Frigerea la grătar este metoda cea mai simplă și mai rapidă, fapt pentru care este practicată din ce în ce mai mult în bucătăria modernă. Acest procedeu constă din expunerea directă a produsului la radiații fierbinți emanate de jarul de cărbuni încinși sau raze infraroșii. Grătarul trebuie să fie bine încins.

Frigerea la frigare folosită de strămoși ca primă metodă de pregătire a cărnii a fost reconsiderată de bucătăria modernă. Se realizează, rotind frigarea în care este friptă carnea (pui, pește, berbec, carne de vită, porc ș.a.) deasupra jarului încins, a flăcărilor sau în radi-

ații de infraroșii. Acest procedeu tehnologic se realizează și prin frigere la rotisor.

c) *Coacerea* este procedeul prin care alimentele sînt prelucrate termic, în atmosferă de aer cald, obținută prin introducerea acestora într-un cuptor încins.

d) *Sotarea* constă în frigerea rapidă a produsului într-o cantitate redusă de grăsime într-un vas deschis, fără capac, la foc puternic pe timp scurt. Acest procedeu se aplică la preparate „la minut".

e) *Prăjirea* este o metodă care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime (baie de grăsime) fierbinte, pînă cînd produsul capătă o crustă crocantă la suprafață. Deși alimentele prăjite au o savoare deosebită, în cursul acestei metode (în timpul încingerii grăsimii) apar o serie de compuși dăunători organismului și se degradează unele vitamine.

f) *Gratinarea* constă în rumenirea unui produs la cuptor, la foc încins prin aplicarea unui ultim tratament termic în cuptor, timp de maxim 10 minute. Procedeul se aplică la budinci din legume, paste făinoase, brînzeturi ș.a.

g) *Înăbușirea* reprezintă un procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii împreună cu puțin lichid (apă, supă de oase, zeamă de carne etc. după caz), în vas acoperit cu capac. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procedeului termic.

h) *Brezarea* este o metodă de prelucrare termică ce constă în încălzirea produsului într-o cantitate mică de grăsime cu adaos de puțin lichid (supă de oase, zeamă de carne, apă — după caz), pînă prinde o crustă. Vasul trebuie să stea acoperit pentru a putea realiza o fierbere în suc propriu (înăbușit), pînă cînd produsul este gata

i) *Opărirea* constă din introducerea alimentelor în apă clocotită, pentru un interval scurt de timp. După opărire, procesul culinar poate continua în alte forme termice după caz (gratinare, coacere etc).

*

* *

Pregătirea culinară nu presupune doar tratarea termică a alimentelor ci și asocierea lor în scopul obținerii diferitelor sortimente de preparate culinare, în vederea realizării unui echilibru nutritiv cu excluderea oricăror factori de nocivitate a preparatelor.

TABELE DE COMPOZIȚIE A PRODUSELOR ALIMENTARE

Conținutul în protide, lipide, glucide, (în grame la 100 g de aliment consumabil)

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Partea necomestibilă %	Necesarul pentru 100 g produs comestibil în grame	Apă %	Protide %	Lipide %	Glucide %	Calorii
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	LAPTE ȘI PREPARATE							
1.	Lapte de vacă integral	—	100	87,5	3,5	3,5	4,5	65
2.	Lapte de vacă normalizat	—	100	88,0	3,5	1,7	4,9	50
3.	Lapte smîntînit	—	100	90,0	3,5	0,1	5,0	36
4.	Lapte de bivoliță	—	100	81,0	5,0	8,0	5,2	116
5.	Lapte de oaie	—	100	81,0	6,0	7,5	4,6	113
6.	Lapte de capră	—	100	87,5	3,5	3,7	4,5	67
7.	Lapte bătut de vacă	—	100	87,0	3,2	2,9	5,5	63
8.	Chefir	—	100	87,0	4,0	2,8	4,0	59
9.	Sana	—	100	88,0	3,5	3,6	4,0	64
10.	Iaurt din comerț	—	100	90,0	3,2	2,6	4,0	54
11.	Lapte praf	—	100	4,0	27,0	24,0	40,0	498
12.	Brînză foarte grasă de vacă	—	100	64,0	11,0	15,5	7,0	218
13.	Brînză grasă de vacă	—	100	70,0	13,0	9,0	4,5	155
14.	Brînză dietetică de vacă	—	100	75,0	18,0	—	4,0	90
15.	Brînză de burduf	—	100	40,9	27,4	27,4	0,5	369
16.	Telemea de oaie	—	100	51,3	18,9	24	1,0	305
17.	Telemea de vacă	—	100	54,2	19,4	20,4	1,0	273
18.	Caşcaval Dobrogea	—	100	32	28,6	32,4	1,0	423
19.	Caşcaval Penteleu	—	100	50	25	19	1,0	283
20.	Olanda	—	100	36,4	31,4	25,4	0,2	366
21.	Brînzeturi topite	—	100	52	7	36	0,9	366
	PRODUSE LACTATE PENTRU COPII							
1.	Lapte praf Lactosan	—	100	4,0	25,0	26,0	40,0	508
2.	Lapte praf Glucolact	—	100	3,7	15,8	13,9	59,4	438
3.	Lapte praf Lacto I	—	100	4,0	21,3	13,3	58,0	449
4.	Lapte praf Lacto II	—	100	4,0	21,3	13,3	58,0	449
5.	Lapte praf Cazeolact	—	100	6,0	60,0	2,0	24,0	363
6.	Brînzeturi topite cu diverse arome. pentru copii	—	100	55,0	17,7	11,0	15,5	238
	CARNE ȘI PREPARATE							
1.	Carne de vacă slabă	30	143	73,0	20,4	2,2	—	104
2.	Carne de vacă semigrasă	30	143	70,0	17,0	7,0	—	134
3.	Carne de vacă grasă	30	143	62,0	12,0	24,5	—	277

*) Extras din Buletinul Ministerului Sănătății nr. 2/1979.

0	1	2	3	4	5	6	7	8
4.	Carne de porc slabă	20	125	72,0	20,4	6,3	—	142
5.	Carne de porc semigrasă	20	125	56,0	16,0	24,7	—	295
6.	Carne de porc grasă	20	125	49,0	15,0	30,0	—	340
7.	Carne de oaie	25	133	54,0	17,0	12,0	—	181
8.	Carne de miel	30	143	62	18,0	20,0	—	260
9.	Carne de găină	23	137	64,6	21,0	6,0	—	142
10.	Carne de pui de găină	28	141	70,4	20,1	10,2	—	177
11.	Carne de curcă	12	114	65,8	24,5	8,5	—	179
12.	Carne de gîscă semigrasă	14	116	60,8	18,4	20,0	—	261
13.	Carne de rață	14	116	75,0	19,6	6,0	—	136
14.	Carne de iepure	16	118	75,0	22,0	1,0	—	100
15.	Creier de bovine	—	100	78,0	10,5	9,0	—	127
16.	Ficat de bovine	—	100	70,0	19,7	3,0	—	109
17.	Rinichi de bovine	—	100	75,0	18,0	5,0	—	120
18.	Inimă de bovine	—	100	78,0	17,0	4,0	—	107
	De tip prospături							
19.	Parizer, crenvurșt, polonez	—	100	58,0	13,0	26,0	—	295
	De tip semiafumat							
20.	București, Cracauer, Vînătoresc, Italian, Rusesc	—	100	45,0	17,0	34,6	—	391
	SALAMURI CRUDE							
1.	Sibiu	—	100	24,1	26,5	43,4	—	512
2.	Salam de vară	—	100	27,0	20,0	47,0	—	519
3.	Muntenia, Bicaz	—	100	47,7	20,0	28,6	—	348
4.	Cîrnați Debrețin	—	100	51,0	18,0	26,9	—	324
5.	Trandafir, Cabanos	—	100	43,0	19,4	31,7	—	374
6.	Caltaboș alb	—	100	62,0	18,2	19,7	—	258
7.	Dîmbovița	—	100	62,0	16,3	17,0	—	225
8.	Șuncă presată	—	100	53,2	24,9	20,7	—	294
9.	Mușchi țigănesc	—	100	50,5	21,6	26,3	—	333
10.	Tobă I	—	100	55	23	22	—	299
11.	Lebărvurșt	—	100	53,0	16,8	30,1	—	349
12.	Pateu de ficat	—	100	58,9	19,6	19,5	—	261
13.	Hașeu din carne de porc	—	100	56,0	16,6	25,5	—	305
14.	Conserve din porc în suc propriu	—	100	63,0	20,5	14,9	—	223
15.	Conserve din vacă în suc propriu	—	100	69,3	21,6	8,6	—	168
16.	Carne de vită cu fasole	—	100	74,6	10,0	6	9,4	135
17.	Carne de porc cu fasole boabe	—	100	69,0	6,0	6	19	158
18.	Carne de porc cu mazăre	—	100	72,2	7,8	10,0	10,0	166
	PEȘTE ȘI PREPARATE							
	Pește de apă dulce							
1.	Crap	55	222	77	18,9	2,8	—	104
2.	Crap de eleșteu	55	222	73	16,0	10,1	—	160
3.	Șalău	40	167	78,4	19,4	0,4	—	83
4.	Știucă	45	182	79,4	19,1	0,4	—	82
5.	Somn pană	12	114	63,5	16,8	18,8	—	244
6.	Scrumbii de Dunăre	45	182	57,6	14,2	25,9	—	299
	Pește marin							
7.	Calcan	60	250	80	17	2	—	104
8.	Morun	12	114	76,2	17,5	4,7	—	115
9.	Nisetru	12	114	67,7	18,5	17,3	—	237
10.	Stavrid de Marea Neagră	65	286	77,4	16,6	5,1	—	115
	Pește oceanic							
1.	Cod	45	182	78	19	1	—	87
2.	Heringi	70	330	70	18,0	10,0	—	167
3.	Macrou	65	286	73	22	10	—	183
4.	Stavrid	65	286	75	21	3	—	114

0	1	2	3	4	5	6	7	8
	CONSERVE DIN PEȘTE							
	Apă dulce							
1.	Crap în sos tomat	—	100	17,6	10,6	6,9	4,3	125
2.	Știucă în sos tomat	—	100	78,4	11,7	4,3	2,7	99
3.	Caras în sos tomat	—	100	75,7	11,5	6,2	3,4	118
4.	Babușcă în sos tomat	—	100	77,9	11,1	5,6	3,4	112
	Oceanic							
1.	Cod în sos tomat	—	100	78,2	14,9	1,3	2,9	85
2.	Hering în sos tomat	—	100	69,4	16,2	10,4	1,8	170
3.	Macrou în sos tomat	—	100	70,93	14,5	10,6	1,6	164
4.	Stavrid în sos tomat	—	100	73,5	15,5	6,6	—	125
	Conserve de pește cu adaos de legume Apă dulce							
1.	Ghiveci de știucă	—	100	82	9,7	2,7	3,0	77
2.	Ghiveci de plătică	—	100	79	10,2	3,3	3,7	87
	Oceanic							
1.	Ghiveci de macrou	—	100	78,3	10,2	5,4	4.1	109
2.	Ghiveci de stavrid	—	100	87,9	11,0	3,8	3,3	94
	CONSERVE DE PEȘTE ÎN ULEI							
1.	Scrumbie de Dunăre	—	100	45,5	12,4	39,1	—	414
2.	File de macrou în ulei	—	100	61,3	16,2	20,7	—	259
3.	Heringi în ulei	—	100	53,8	13,7	28,9	—	325
	CONSERVE DE PEȘTE TIP HAȘE							
1.	Haşe de cod	—	100	65,5	14,0	8,5	8,5	171
2.	Haşe de stavrid	—	100	66,6	15,2	9,0	8,2	180
3.	Haşe de macrou	—	100	61,7	12,6	14,5	8,1	220
	CONSERVE DE PEȘTE DE TIP RASOL							
1.	Rasol de știucă	—	100	81,2	16,0	0,9	—	74
2.	Rasol de șalău	—	100	79,3	17,1	1,2	—	81
3.	Rasol de macrou cu legume	—	100	81,3	9,6	3,7	3,4	88
	SEMICONSERVE DE PEȘTE							
1.	File de sardină în ulei	—	100	56,5	19,3	21,6	—	280
2.	Sardela tip Lissa — Stavrid	—	100	52,2	19,5	20,0	—	266
3.	Chilcă în sos picant	—	100	71,9	17,5	4,7	—	115
4.	Sardeluță în sos picant	—	100	62,2	19,5	12,1	—	192
5.	Icre crap	—	100	69,0	25,0	3,0	—	130
6.	Icre știucă	—	100	69	27,0	1,5	—	125
7.	Icre negre (caviar)	—	100	58,9	26,0	15	—	246
8.	Icre Manciuria	—	100	51	35	12	—	255
	OUĂ							
1.	Ou de găină, integral	—	100	72	14	12	0,6	171
2.	Gălbenuș de ou de găină	—	100	52	16	32	0,3	364
3.	Albuș de ou de găină	—	100	86	13	0,2	0,5	57
4.	Ou de rață (circa 60 g)	—		42	7	8	0,2	104
	LEGUME PROASPETE							
1.	Ardei gras verde	27	137	93,5	1,1	0,2	2,5	17
2.	Ardei gras roșu	27	137	90,2	1,3	0,4	7,3	39
3.	Cartofi noi	—	100	82,5	1,7	0,2	17,4	80
4.	Cartofi maturi	15	117	76,4	2,0	0,15	19	88
5.	Castraveți	28	139	94,3	1,3	0,2	2,9	19
6.	Ceapă verde	—	100	95,3	1	0,2	3,5	20
7.	Ceapă uscată	6	106	89,50	1,5	0,2	8	40
8.	Ciuperci	46	185	88,4	5	0,5	2,3	35
9.	Conopidă	38	162	91,6	2,8	0,3	3,9	30

0	1	2	3	4	5	6	7	8
10.	Dovlecei	—	100	93,7	0,9	0,1	3,2	18
11.	Fasole verde	9	110	89,4	2	0,2	5,7	33
12.	Mazăre verde boabe	53	212	71	8,4	0,5	14	96
13.	Morcovi	8	109	87,2	1,5	0,3	8,8	45
14.	Păstîrnac	20	125	80	1,4	0,5	15	72
15.	Pătrunjel rădăcini	8	109	78	1,1	0,8	10	53
16.	Pătlăgele roșii	3	103	94	1,1	0,3	3,1	20
17.	Pătlăgele vinete	24	131	91,6	1,3	0,2	4,8	27
18.	Praz	17	120	88	2,3	0,4	9,9	54
19.	Ridichi de lună	40	167	94,8	0,6	0,1	3,8	19
20.	Ridichi de iarnă	28	139	94	1,3	0,1	4,9	36
21.	Salată verde	39	164	94,2	1,9	0,3	2,9	22
22.	Sfeclă roșie	21	126	87	1,3	0,1	9	43
23.	Spanac	21	126	90	3,5	0,3	2	25
24.	Țelină rădăcini	39	164	87	1,4	0,3	5,9	33
25.	Urzici	—	100	80	7,9	0,7	7,1	68
26.	Usturoi	—	100	61,9	7,2	0,2	26	137
27.	Varză albă	37	137	91,7	1,8	0,2	5,8	33
28.	Varză Bruxelles	24	131	84	4	0,5	7	50
29.	Varză roșie	21	126	90,5	1,9	0,2	5,6	33
	LEGUME CONSERVATE							
1.	Conopidă în apă (conserve sterilizate)	—	100	95	0,9	—	1,5	10
2.	Dovlecei în apă (conserve sterilizate)	—	100	94	1,8	0,5	2,5	22
3.	Fasole verde obișnuită (conserve sterilizate)	—	100	94	1,1	0,4	2,5	18
4.	Fasole verde (conserve sterilizate)	—	100	95	1	0,4	2	16
5.	Fasole verde fină (conserve sterilizate)	—	100	94	1	0,4	2	16
6.	Mazăre verde boabe (conserve sterilizate)	—	100	81	6,5	0,5	10	72
7.	Mazăre fină (conserve sterilizate)	—	100	83	6,5	0,4	9	67
8.	Bame în bulion (conserve sterilizate)	—	100	90	1,5	0,6	6	36
9.	Ghiveci în bulion	—	100	84	1,4	0,5	3,7	26
10.	Tomate în bulion	—	100	94	1,7	0,4	3,1	23
11.	Vinete în bulion	—	100	95	1,0	0,5	1,5	15
12.	Ghiveci în ulei	—	100	93	2,0	8,0	4,2	100
13.	Vinete în ulei	—	100	80,5	1,8	8,0	2,4	92
14.	Tocană de legume	—	100	88	1,0	6,0	3,1	73
15.	Tomate umplute cu orez	—	100	82	1,5	8,0	7,0	109
16.	Ardei	—	100	86	1,2	8,0	8,0	112
17.	Spanac cu orez	—	100	85	2,0	8,0	2,0	91
18.	Bame în ulei	—	100	84,2	1,9	6,0	6,2	89
19.	Bulion de tomate	—	100	80	3,0	—	11,6	62
20.	Pastă de tomate	—	100	70	5,1	—	15,4	85
	LEGUME DESHIDRATATE							
1.	Cartofi rondele	—	100	10	7,8	0,4	77,0	350
2.	Ciuperci	—	100	11,7	41,7	1,7	30,8	313
3.	Morcovi	—	100	14,9	9,0	1,5	61,4	303
	LEGUME MURATE							
1.	Castraveți în oțet	—	100	95,5	0,6	—	1,5	9
2.	Gogoșari întregi în oțet	—	100	92,5	0,7	—	3,0	15
3.	Gogoșari tăiați în oțet	—	100	92,5	0,8	—	2,6	14
4.	Salată de varză roșie	—	100	93	1,0	—	3,0	16
5.	Salată de sfeclă roșie	—	100	88,5	1,0	—	8,2	38
6.	Varză acră	—	100	90,0	1,2	—	3,3	18
	FRUCTE PROASPETE							
1.	Banane	32	147	75	1,3	0,6	13,4	66
2.	Caise	7	107	85	1	—	13	57
3.	Căpșuni	4	104	90	1	1	9	50

0	1	2	3	4	5	6	7	8
4.	Cireşe	10	111	80	1	0,3	18	81
5.	Coacăze	4	104	92	1,5	0,6	10,2	54
6.	Fragi de pădure	5	105	87	1,3	1	9,8	54
7.	Grepfruit	30	143	89	0,5	0,2	6.5	30
8.	Gutui	16	119	82	0,5	0,5	14,2	65
9.	Lămîi	35	154	89	0,9	0,7	6,2	36
10.	Mandarine	38	161	88	0,8	0,1	8,7	40
11.	Măceşe	12	114	71	4,1	1,2	21,8	117
12.	Mere	8	109	84	0,3	0,5	15,0	67
13.	Mure	4	104	81	1,5	1,4	14,1	77
14.	Pepeni galbeni	50	200	94	0,5	0,1	5	23
15.	Pepeni verzi	54	205	91	0,5	0,1	5,4	25
16.	Pere	14	116	83	1,0	1,0	16.0	79
17.	Piersici	12	114	89	1,0	—	10	45
18.	Portocale	30	143	87	0,8	0,2	10,1	47
19.	Prune	15	117	79	0,6	0,1	21	89
20.	Zmeură	2	102	84	1,0	1,0	14	71
21.	Struguri	6	107	81	2,1	1,7	18	98
22.	Vişine	11	112	88	1,0	0,5	14	66
	FRUCTE USCATE							
1.	Caise fără sîmburi	—	100	20	5,2	0,4	68	304
2.	Curmale cu sîmburi	50	200	19	1,9	0,6	74	316
3.	Mere	—	100	13	1,0	1	55	239
4.	Pere	—	100	24	2,4	0,4	70	300
5.	Piersici	—	100	24	3	0,6	69,4	302
6.	Prune cu sîmburi	17	100	20	2,5	0,5	71	306
7.	Smochine	—	100	26	4,3	1,3	58	267
8.	Stafide	—	100	17	2,5	0,5	71	306
	SUCURI ŞI PASTE DE FRUCTE ŞI LEGUME							
1.	Suc natural de mere	—	100	82,2	0,09	—	17,4	72
2.	Suc natural de mere conservat	—	100	29,5	0,5	—	64,4	266
3.	Suc de pere	—	100	85,6	0,02	—	14,1	57
4.	Suc de prune	—	100	85,9	0,09	—	13,7	56
5.	Suc de zmeură	—	100	87,2	0,16	—	12,3	51
6.	Suc de struguri	—	100	79,5	0,13	—	20,0	83
7.	Suc de tomate	—	100	93	1,0	—	5,0	25
	COMPOTURI							
1.	Compot de caise	—	100	85	0,5	—	14,0	59
2.	Compot de cireşe	—	100	82	0,4	—	15,5	65
3.	Compot de gutui	—	100	82	—	—	17,0	70
4.	Compot de mere	—	100	82	0,3	—	17,5	73
5.	Compot de pere	—	100	79	0,2	—	20,5	85
6.	Compot de piersici	—	100	84	0,6	—	16,1	68
7.	Compot de prune	—	100	82	0,4	—	15,3	64
8.	Compot de vişine	—	100	82	0,4	—	15,5	65
9.	Compot de struguri	—	100	80	0,5	—	19,0	80
	LEGUME USCATE							
1.	Fasole boabe	—	100	13	23	1,7	47	303
2.	Linte boabe	—	100	12	25	1,9	52	333
3.	Mazăre boabe	—	100	13	21,5	1,9	53	323
	PRODUSE ŞI DERIVATE DIN CEREALE							
1.	Pîine de grîu albă	—	100	42,0	7,5	0,4	52	247
2.	Pîine de grîu intermediară	—	100	43,0	7,5	0,7	48	234
3.	Pîine de grîu neagră	—	100	44,4	8,4	1,2	48	242
4.	Pîine de secară	—	100	40,2	12,4	1,7	67,7	344
5.	Pîine graham	—	100	—	9,1	1,0	51,0	256

0	1	2	3	4	5	6	7	8
6.	Cornuri, chifle simple	—	100	33,5	8,2	0,4	57,1	271
7.	Cornuri, chifle cu material	—	100	32,0	8,2	4,4	61,6	327
8.	Făină de grîu extracție 75%	—	100	14,5	11,8	1,4	72	356
9.	Idem extracție 85%	—	100	14,5	11,0	1,4	71	349
10.	Făină de secară	—	100	14	8,9	1,2	74,6	353
11.	Făină de porumb	—	100	14	9,6	1,7	72,1	351
12.	Arpacaș de orez	—	100	14	9,5	1,5	72	348
13.	Orez decorticat	—	100	12,3	8,1	1,2	75,5	354
14.	Griș	—	100	4	9,4	0,9	75,9	358
15.	Fulgi de ovăz	—	100	12	13,6	6,3	63,3	374
16.	Paste făinoase obișnuite	—	100	12,5	10,9	0,6	75,6	360
17.	Paste făinoase cu ou	—	100	11,8	10,2	2,2	79,1	386
18.	Biscuiți	—	100	6	8,2	9,5	74	425
	FRUCTE OLEAGINOASE							
1.	Arahide	58	238	8	25,8	44,5	15,7	584
2.	Alune curățate	18	100	6	12	63	17	705
3.	Măsline negre	15	117	52	20	35	7,2	437
4.	Măsline verzi	15	117	41	12,5	10	8,1	177
5.	Nuci	55	222	5	21	59	3,7	650
	PRODUSE ZAHAROASE							
1.	Zahăr	—	100	0,1	—	—	100	410
2.	Glucoză	—	100	22	—	—	78	320
3.	Miere de albine	—	100	18	0,5	0,2	81	336
4.	Amidon	—	100	—	—	—	83	340
5.	Caramele cu lapte	—	100	3	—	—	96	394
6.	Caramele cu fructe	—	100	6	1,2	6,4	83,1	405
7.	Caramele cu malț	—	100	6,2	5,7	0,1	82	360
8.	Caramele cu miere	—	100	7	3,7	5	84	406
9.	Caramele cu rom	—	100	6,9	2,7	5,4	64	323
10.	Caramele cu lapte și malț	—	100	5,4	6,4	6,9	81	422
11.	Dropsuri	—	100	1,3	—	—	98,5	403
12.	Dropsuri cu lapte (amaro)	—	100	1,3	2,3	2	95	417
13.	Drajeuri	—	100	1,2	—	—	99	405
14.	Bomboane fondante	—	100	8,4	3,1	9,1	78,7	420
15.	Bomboane ciocolată	—	100	0,9	7	33,8	56,3	574
16.	Specialități ciocolată Sinaia-Peleș	—	100	10,1	2,5	14,5	71,8	439
17.	Specialități ciocolată Mentina	—	100	12,6	2,5	14,5	67,2	420
18.	Batoane ciocolată cu căpșuni	—	100	16,8	2,5	14,6	66,8	420
19.	Sirop de vișine	—	100	34	0,4	—	64	264
20.	Sirop de zmeură	—	100	28	0,09	—	70	288
21.	Gem de caise	—	100	25	0,65	—	58	240
22.	Gem de piersici	—	100	21	0,64	—	58	240
23.	Gem de prune	—	100	25	0,62	—	59	244
24.	Gem de zmeură	—	100	20	—	—	60	246
25.	Gem de vișine	—	100	24,1	0,88	—	60	250
26.	Gem de căpșuni	—	100	23	0,34	—	58	239
27.	Gem de gutui	—	100	22	0,35	—	58	239
28.	Dulceață de trandafiri	—	100	18,8	—	—	68	278
29.	Dulceață de caise	—	100	29,5	0,79	—	70	290
30.	Dulceață de vișine	—	100	34	0,77	—	68	282
31.	Jeleu afine	—	100	—	0,6	—	76	314
32.	Jeleu mure	—	100	—	0,5	—	65	269
33.	Marmeladă amestec	—	100	42	0,8	—	54	225
34.	Marmeladă extra	—	100	26,5	0,42	—	71	292
35.	Magiun de prune	—	100	—	1,5	—	55	232
36.	Pastă de măcese	—	100	33	0,8	—	66	274
37.	Ciocolată de menaj	—	100	1	6,5	27,5	62	536
38.	Ciocolată cu lapte	—	100	1,2	6,9	40	50	605
39.	Halva din floarea soarelui	—	100	3,7	18,8	31,5	43	546

0	1	2	3	4	5	6	7	8
	GRĂSIMI							
1.	Smîntînă preambalată	—	100	63,4	2,5	30	3,1	302
2.	Smîntînă vărsată	—	100	65	2,5	29,5	3	297
3.	Unt	—	100	15	6	74,0	2	721
4.	Untură de porc	—	100	0,2	0,2	99,6	—	927
5.	Untură de gîscă	—	100	0,3	0,5	99	—	923
6.	Ulei floarea soarelui	—	100	0,06	—	100	—	930
7.	Ulei floarea soarelui și soia	—	100	0,2	—	100	—	930
8.	Ulei soia	—	100	—	—	100	—	930
9.	Margarină Marga	—	100	16,5	—	82,5	—	767
10.	Ulei germeni porumb	—	100	—	—	100	—	930

METODOLOGIA

de determinare a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare

Valoarea energetică a unui preparat se calculează pe baza echivalentului caloric a componentelor și se exprimă în calorii pe gram de produs și are următoarele valori : proteine 4,1 cal./g ; lipide 9,3 cal./g și glucide 4,1 cal./g.

Proteinele reprezintă principalul component al țesuturilor din organism, fiind absolut necesare în procesul de creștere și în refacerea uzurii organismului (rol plastic). Un gram de proteine eliberează 4,1 calorii.

Lipidele (grăsimile) au rolul ca prin arderea în organism să elibereze o cantitate mare de energie (9,3 calorii/g).

Glucidele prezintă avantajul că ard ușor în organism. Cu cît cheltuiala de energie va fi mai mare, cu atît trebuie să crească glucidele în rație. Un gram de glucide eliberează 4,1 calorii.

Pe baza „Programului de alimentație științifică a populației", pornind de la cerințele fiziologice științific determinate, însușirile nutritive, părțile comestibile și necomestibile ale alimentelor, deprinderile alimentare ale populației, necesarul de consum mediu anual pe locuitor se asigură o structură mai echilibrată a alimentației populației.

Cerințele de consum pe principalele grupe de produse dau posibilitatea ca fiecare cetățean, în strînsă legătură cu caracteristicile sale biologice, efortul fizic depus, condițiile de viață, de muncă, de climă, în care trăiește, cu gusturile și preferințele sale, să-și alcătuiască o alimentație corespunzătoare, sub aspect caloric și structural. Cunoscînd conținutul în calorii și substanțe nutritive ale unor produse de bază, se poate realiza un consum echilibrat, în concordanță cu cerințele științifice determinate.

Pentru determinarea valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare, se calculează pentru fiecare materie primă componentă din rețetă partea comestibilă (edibil) *, conținutul din tabelele de proteine, glucide, lipide și calorii. Apoi se totalizează, separat, proteinele, glucidele, lipidele și numărul de calorii aferent fiecărei rețete.

Avînd în vedere numărul de calorii eliberat prin arderea fiecărui gram de lipide, proteine și glucide se determină numărul de calorii, astfel :

Total (proteine + total glucide) $\times$ 4,1 = N_1 calorii

Total (lipide $\times$ 9,3) = N_2 calorii

Pentru verificarea calculului, suma caloriilor ($N_1 + N_2$) trebuie să fie aproximativ egală (diferență $\pm$ max. 10), cu numărul total de calorii calculat din tabele pentru fiecare materie primă (edibil) în parte.

Prin împărțirea la numărul de porții a numărului de proteine, lipide, glucide și calorii se determină valoarea nutritivă și calorică a unei porții de preparat culinar.

Cifrele rezultate din calcul se rotunjesc și se determină proteinele și lipidele de origină animală și vegetală în funcție de natura materiilor prime aferente. Proteinele, lipidele și glucidele se exprimă în grame.

---

* edibil = partea din materia primă care are conținut de valori nutritive și calorii.

EXEMPLU DE CALCUL

Preparatul : Papricaș cu carne de pui — U/M = kg

Materii prime pentru 10 porții	Cantități		Proteine	Lipide	Glucide	Calorii
	Cantitate brută	Edibil				
	kg	kg	g	g	g	
— carne de pui, calitatea I, fără cap și picioare	1,300	0,936	188,1	95,4	—	1656
— untură	0,150	0,150	0,3	149,4	—	1390,5
sau ulei	0,150	0,150	—	—	—	—
— ceapă	0,300	0,282	4,23	0.56	22,56	112,8
— făină (75%)	0,050	0,050	5,9	0,7	36	178
— boia de ardei dulce	0,002	0,002	—	—	—	—
— smîntînă	0,300	0,300	7,5	88,5	9	891
— cartofi natur	1,200	1,200	—	—	—	—
— (cartofi)	2,000	1,700	34	2,55	323	1496
— sare	0,030	0,030	—	—	—	—
	TOTAL		**239,9**	**337,1**	**390**	**5723**

Total proteine 239,9 × 4,1 = 983,7
Total lipide 337,1 × 9,3 = 3135
Total glucide 390 × 4,1 = 1601
5719,7

Proteine 24 g
— animale 20 g
— vegetale 4 g
Lipide 34 g
— animale 33 g
— vegetale 1 g
Glucide 39 g
Calorii 572.

INDICAȚII

privind utilizarea cărnii de vită, mînzat și porc pe grupe de preparate culinare

CARNE DE VITĂ ȘI MÎNZAT

Grupa de preparate culinare	Partea anatomică							
	Mușchi	Antricot și vrăbioară	Carne calitate superioară pulpă spată	Carne calitatea I	Cap de piept cu os	Rasol spate cu os fără cheie	Coadă	Oase cu și fără măduvă și sită
— consomeuri, supe, creme, sosuri	—	—	—	da[4]	—	—	da	da
— ciorbe—borșuri	—	—	da[3]	da	da	—	da	da
— rasol	—	—	da	—	—	da	—	—
— tocături	—	—	—	da	—	—	—	—
— mîncăruri cu legume, paste făinoase etc.	—	da[2]	da	da	da	da	—	—
— biftecuri	da	—	—	—	—	—	—	—
— turnedouri—medalioane	da	—	—	—	—	—	—	—
— șnițele	—	—	da	—	—	—	—	—
— soteuri—tochituri	da[1]	—	—	—	—	—	—	—
— frigărui	—	da[1]	—	—	—	—	—	—
— fripturi la tavă, înăbușite	—	da	da	—	—	—	—	—
— fripturi la grătar, frigare, rotisor	da	da	—	—	—	—	—	—

1) Numai bucățile ce rezultă în unitate, după porționare
2) La preparatele deosebite, de uzanță internațională, sau cu specific tradițional local cum ar fi : vrăbioară cu sos de bere ș. a.
3) La ciorbele țărănești
4) Numai la consomeuri, pentru gust și limpezire

CARNE DE PORC

Grupa de preparate culinare	Partea anatomică							
	Mușchiuleț și cotlet fără os (file)	Antricot parțial dezosat (garf și ceafă)	Carne calitate superioară, pulpă, spată	Carne calitatea I	Piept cu os	Rasol cu os fără cheie	Slănină și grăsime bucăți	Oase fără măduvă și sită
1	2	3	4	5	6	7	8	9
— ciorbe—borșuri	—	—	da[4]	da	da	—	—	da[5]
— tocături	—	—	—	da	—	—	da[5]	—
— mîncăruri cu legume, paste făinoase etc.	—	da[3]	da	da	da	da	—	—
— medalioane	da	—	—	—	—	—	—	—
— șnițele—escalopuri	—	—	da	—	—	—	—	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9
— soteuri—tochituri	—	da[1]	da	—	—	—	—	—
— frigărui	da[1]	—	—	—	—	—	—	—
— fripturi la tavă înăbușite	da[2]	da	da	—	da	—	—	—
— fripturi la grătar, frigare, rotisor	da	da	—	—	da	—	—	—

1) Numai bucățile ce rezultă în unitate, după porționare

2) Numai cotletul fără os (file)

3) La preparate deosebite, de uzanță internațională, sau cu specific tradițioal local, cum ar fi : antricot cu sos de ciuperci ș. a.

4) La ciorbele țărănești, sau cu specific local (ardelenești ș. a .).

5) Slănina și grăsimea bucăți se va toca și se va folosl la unele preparate culinare ca înlocuitor al unturii

6) În special la ciorbele fără carne și în mod obligatoriu la consumurile colective

NOTA 1. Specialitățile din carne de vită (mușchi, antricot și vrăbioară) și specialitățile din carne de porc (mușchiuleț, cotlet fără os, antricot parțial dezosat și ceafă) se vor folosi cu precădere în unitățile de categoria I și speciale. În orașele unde nu există astfel de unități aceste specialități pot fi desfăcute prin unități de categoria a II-a.

NOTA 2. În cazuri deosebite, organele de conducere colectivă ale întreprinderilor cu activitate de alimentație publică pot aproba folosirea specialităților și a cărnii de calitate superioară la realizarea preparatelor culinare specifice.

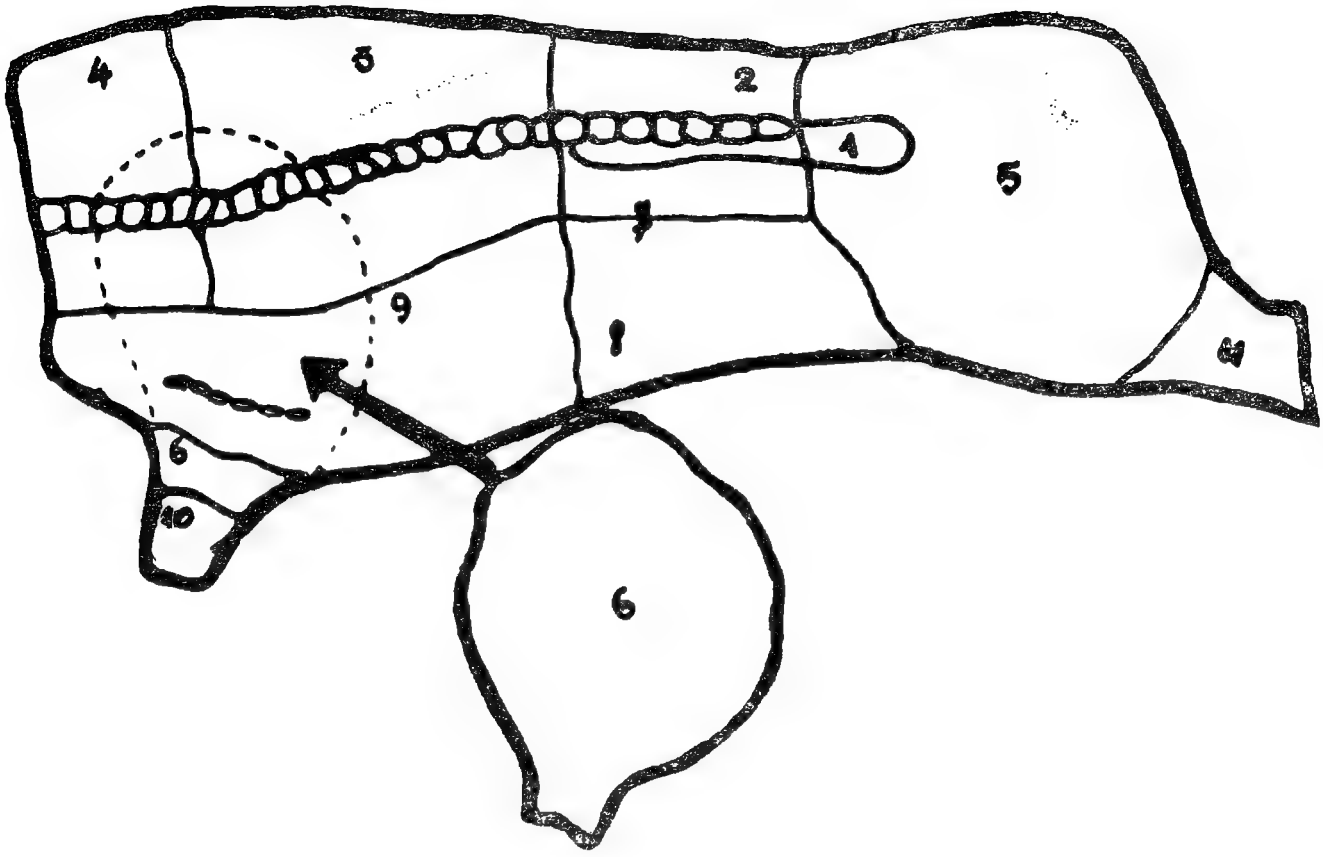
INDICII

medii realizaţi la carnea de vită în carcasă (sferturi compensate) şi la carnea de porc în carcasă, jumătăţi fără slănină, tranşată în carmangeriile întreprinderilor de alimentaţie publică.

Nr. crt.	Sortimentul	Indicii medii de tranşare
	A. CARNE DE VITĂ ŞI MÎNZAT	
1.	Muşchi fasonat	1,5
2.	Antricot şi vrăbioară fără os, fasonate	5,0
3.	Carne de calitate superioară fără os (pulpă şi spată)	26,5
4.	Carne calitatea I, (greabăn, fleică, rasol faţă, gît, salbă, piept cu blet şi carne rezultate din fasonarea pieselor provenite din toate părţile anatomice)	40,0
5.	Cap de piept cu os, rasolul din spate cu os fără cheie, coadă	7,0
6.	Oase cu măduvă şi sită	6,3
7.	Oase fără măduvă şi sită (DCA)	11,3
8.	Seu crud[1]	1,0
9.	Flax şi scăzămînt	1,4
	TOTAL	100,0

Nr. crt.	Sortimentul	Indicii medii de tranşare
	B. CARNE DE PORC	
1.	Muşchiuleţ şi cotlet fără os (file), fasonate	4,4
2.	Antricot parţial dezosat (garf) şi ceafă fără os, fasonate	13,4
3.	Carne calitate superioară, fără os (pulpă şi spată)	26,0
4.	Carne calitatea I, (margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne rezultată din fasonarea pieselor provenite din toate părţile anatomice, fără bucăţi de grăsime).	22,6
5.	Grăsime bucăţi, rezultată din fasonarea părţilor anatomice.	7,0
6.	Piept cu os şi rasol cu os, fără cheie.	13,3
7.	Oase fără măduvă şi sită (DCA)	12,0
8.	Flax şi scăzămînt	1,3
	TOTAL	100,0

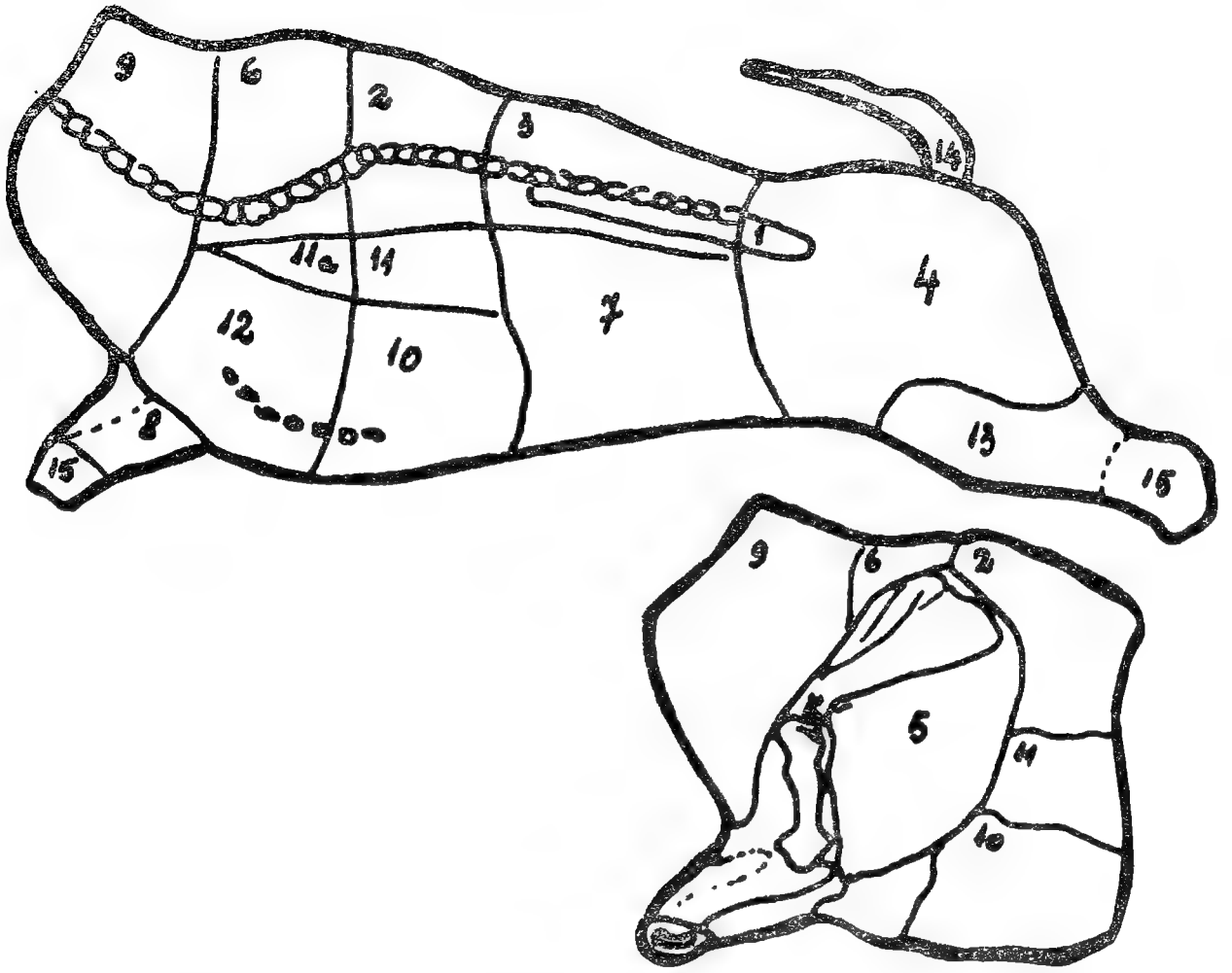
CARNE DE PORC



1. mușchi, 2. cotlet fără os (file), 3. antricot parțial desosat (garf), 4. ceafă, 5. pulpă, 6. spată, 7. margine de fleică, 8. fleică, 9. piept cu os, 10. rasol din față cu os fără cheie, 11. rasol din spate cu os fără cheie.

Nr. crt.	PĂRȚI ANATOMICE	Indici medii %
1	Mușchiuleț și cotlet fără os (file) fasonat	4,4
2	Antricot parțial dezosat (garf) și ceafă fără os, fasonate	13,4
3	Carne calitate superioară pulpă — spată	26,0
4	Carne calitatea I (margine de fleică, fleică, mijloc de piept, carne din fasonări fără grăsime bucăți)	22,6
5	Grăsime bucăți	7,0
6	Piept cu os și rasol cu os fără cheie	13,3
7	Oase fără măduvă și sită (D.C.A.)	12,0
8	Flax și scăzămînt	1,3
		100,0

CARNE DE MÎNZAT ŞI VITĂ ADULTĂ



1. muşchi, 2. antricot, 3. vrăbioare, 4. pulpă, 5. spată, 6. greabăn, 7. fleică, 8. rasol faţă, 9. gît cu junchetură şi salbă, 10. piept, 11. blet cu faţă, 11. a. blet fără faţă, 12. cap de piept cu mugure, 13. rasol spată cu os, 14. coadă, 15. cheie.

Nr. crt.	PĂRŢI ANATOMICE	Indici medii %
1	Muşchi fasonat	1,5
2	Antricot şi vrăbioară, fără os, fasonate	5,0
3	Carne calitate superioară pulpă — spată	26,5
4	Carne calitatea I (greabăn, fleică, rasol faţa C. I, salba, piept cu blet, carne din fasonări)	40,0
5	Cap de piept cu os, rasol, spate cu os fără cheie, coadă	7,0
6	Oase cu măduvă	6,3
7	Oase fără măduvă (D.C.A.)	11,3
8	Seu crud	1,0
9	Flax şi scăzămînt	1,4
		100,0

INDEX ALFABETIC

	Număr rețetă	Număr pagină
A		
Aluat pizza	1168	545
Andive breze	468	216
Andive cu sos de smîntînă	367	173
Andive sote cu ciuperci	368	173
Anghemacht din carne de miel	925	441
Anghemacht din carne de pui	611	287
Antricot de porc la grătar	964	462
Antricot de vită „brașovean“	780	369
Antricot de vită „clujean“	782	370
Antricot de vită cu ceapă	783	371
Antricot de vită cu ciuperci și smîntînă	784	371
Antricot de vită cu smîntînă	785	372
Antricot de vită cu sos de vin	786	372
Antricot de vită la grătar	977	466
Antricot de vită la tingire	787	373
Antricot de vită „mureșan“	788	373
Antricot de vită pane	887	423
Antricot de vită „Praga“	781	370
Antricot de vită „timișorean“	789	374
Antricot de vită „tirolez“	791	375
Antricot de vită umplut	790	374
Ardei gras umplut cu pastă de brînză și măsline	77	45
Ardei umpluți	593	277
Ardei umpluți cu carne de porc și vită	1108	523
Ardei umpluți cu carne de vită	1109	523
Ardei umpluți cu orez	369	174
Ardei umpluți cu orez (semipreparat)	1110	524
Ardei umpluți cu salată de vinete și roșii	83	47
Ardei umpluți cu stavrid	1192	557
Aspic cu gelatină	2	17
Aspic cu gelatină (semipreparat)	1111	524
Aspic din stavrid	1213	569
Aspic fără gelatină	3	18
B		
Baiț	51	35
Bame cu carne de vită	792	375
Bame cu carne de vițel	888	423
Bastonașe din cartofi	166	81
Berbec cu varză	945	451
Biftec cu ceapă prăjită (berlinez)	594	278
Biftec cu ouă	793	376
Blanchete de pui cu orez	612	287
Blanchet de vită	794	376
Blanchet din carne de miel	926	442
Boeuf breze cu ciuperci	795	377
Borș	52	35
Borș cu carne de miel	357	167
Borș cu perișoare din stavrid	1188	555
Borș cu sfeclă și carne de vită	365	171
Borș din cap de miel	358	166
Borș din stavrid	1189	555
Borș moldovenesc	359	168
Borș moldovenesc cu fasole boabe	356	167
Borș pescăresc	360	159
Borș polonez	361	169
Borș rusesc	362	170
Borș rusesc cu rinichi	363	170
Borș rusesc cu spanac	364	171
Borș ucrainean	366	172
Brînză de vaci cu ouă și ceapă	78	45
Budincă „Cina“	1049	497
Budincă cu brînză de vaci	1050	497
Budincă cu fructe confiate	1051	498
Budincă cu șuncă	237	109
Budincă de cartofi cu carne de vită	571	265
Budincă de clătite cu sos de vin	1052	498
Budincă din carne cu sos din legume	572	265
Budincă din cașcaval	182	89
Budincă din ciuperci	167	81
Budincă din ciuperci cu sos	469	217
Budincă din conopidă	370	174
Budincă din creier cu smîntînă	796	377
Budincă din ficat de pui	613	288
Budincă din griș cu sirop	1053	499
Budincă din griș cu sos de vin	1054	499
Budincă din legume	371	175
Budincă din legume cu sos de smîntînă	372	175
Budincă din macaroane cu brînză de vaci	1055	500
Budincă din macaroane cu sos tomat	541	249
Budincă din macaroane cu șuncă	542	250
Budincă din macaroane și sirop	1056	500
Budincă din morcovi	373	176
Budincă din orez cu mere	1057	501
Budincă din orez cu sos de cacao	1058	501
Budincă din orez cu sos de vin	1059	502
Budincă din pîine albă cu mere	1060	502
Budincă din pîine albă cu sos de vin	1061	503
Budincă din spanac	374	176
Budincă din tăiței cu mac	1062	503
Budincă din tăiței cu nuci	1063	504
Budincă din tăiței cu sos de vanilie	1064	504
Bulz (cocoloș) ciobănesc cu brînză	191	92
Burduf cu sînge	1222	575
Bușeuri cu macaroane și ciuperci	192	92
C		
Caltaboș cu orez	1228	578
Caltaboș cu orez și stafide	1227	577
Cap de miel la tavă	927	442

	Număr rețetă	Număr pagină
Cap de porc fiert	664	313
Cap de porc fiert cu boia și usturoi	1223	575
Caras prăjit	478	223
Carne de miel cu tarhon	928	443
Carne de miel la frigare	958	460
Carne de porc cu sos de smîntînă	665	313
Carne de vită cu sos picant	797	378
Carne tocată de porc în foietaj (Culibiaca)	573	266
Cartofi cu ceapă	988	470
Cartofi cu ciolan de porc	666	314
Cartofi cu ciuperci	375	177
Cartofi cu cotlet de porc (dobrogean)	667	314
Cartofi cu cotlet de porc la cuptor	668	315
Cartofi cu friptură de porc	669	315
Cartofi cu măsline	376	177
Cartofi cu mușchi de vită papricat	798	378
Cartofi cu smîntînă	377	178
Cartofi cu smîntînă (ardelenești)	378	178
Cartofi cu șuncă gratinați (farsmac)	379	178
Cartofi cu unt și smîntînă	380	179
Cartofi fierți cu unt	381	179
Cartofi franțuzești cu pulpă de porc	670	316
Cartofi gratinați	382	179
Cartofi gratinați cu brînză de vaci	383	180
Cartofi înăbușiți cu cotlet de porc	671	316
Cartofi natur	989	470
Cartofi parizieni	384	180
Cartofi prăjiți	990	470
Cartofi sote	991	471
Cartofi surprize	385	181
Cartofi timpurii cu sos de smîntînă	386	181
Cartofi umpluți	387	181
Cartofi umpluți cu brînză	388	182
Cartofi umpluți cu carne de pui	557	257
Cartofi umpluți cu legume	168	82
Cartofi umpluți cu orez	389	182
Cartofi umpluți cu stavrid	1193	558
Castraveți cu carne de porc	672	317
Castraveți cu carne de vită	799	379
Castraveți umpluți	595	278
Castraveți umpluți cu pastă de brînză	79	46
Caşcaval la cąpac	183	89
Caşcaval pane	184	89
Caşcaval pane (semipreparat)	1112	525
Caşcaval suflè	185	90
Chiftele de cartofi cu carne	563	261
Chiftele din carne de porc	564	261
Chiftele din carne de vită	575	267
Chiftele din cartofi	169	82
Chiftele din cartofi cu carne de porc	1114	525
Chiftele din cartofi cu carne de porc și vită	1115	526
Chiftele din cartofi cu sos de lămîie	390	183
Chiftele din stavrid	1116	526
Chiftele din varză cu smîntînă	170	83
Chiftele marinate din stavrid	1194	559
Chefteluțe cu ciuperci	596	279
Chifteluțe cu ciuperci și sos de smîntînă	597	279
Chifteluțe cu mărar	598	280
Chifteluțe cu sos de mărar	189	424
Chifteluțe cu sos de smîntînă	601	281
Chifteluțe cu sos de vin	603	282
Chifteluțe cu tarhon	599	280
Chifteluțe cu tarhon și sos de smîntînă	600	281
Chifteluțe cu sos tomat	602	282
Chifteluțe din cartofi	1113	525
Chifteluțe din cartofi cu mazăre sote	391	183
Chifteluțe din cartofi cu pireu de spanac	392	184
Chifteluțe din legume cu pireu din spanac	393	184
Chifteluțe din stavrid	1177	594
Chifteluțe marinate	576	267
Chifteluțe speciale	239	110
Chifteluțe semivegetariene	240	110
Chiș-loren (Quiche-lorraine)	239	109
Ciolan de porc cu sos picant	673	317
Ciolan de porc cu usturoi	674	318
Ciolan de vițel (osobuco milanez)	890	424
Ciolan de vițel cu sos papricat	891	425
Ciolan de vițel rasol cu hrean	892	425
Ciorbă ardelenească cu carne de miel	334	156
Ciorbă ardelenească cu carne de mînzat	336	157
Ciorbă ardelenească cu carne de porc	345	161
Ciorbă ardelenească cu lobodă	320	149
Ciorbă bănățeană cu carne de iepure	333	155
Ciorbă bulgărească	313	145
Ciorbă cu carne de berbec și legume	331	154
Ciorbă cu carne de miel (à la grec)	335	156
Ciorbă cu carne de mînzat (à al grec)	337	157
Ciorbă cu carne de porc (à la grec)	346	162
Ciorbă cu carne de pui	339	158
Ciorbă cu carne de pui (à la grec)	340	159
Ciorbă cu carne de pui și roșii	341	159
Ciorbă cu carne de vită (à la grec)	348	163
Ciorbă cu carne de vită și legume	349	163
Ciorbă cu carne de vită și varză	350	164
Ciorbă cu cartofi	314	146
Ciorbă cu dovlecei	321	149
Ciorbă cu dovlecei (à la grec)	322	150
Ciorbă cu dovlecei umpluți	323	150
Ciorbă cu fasole boabe	315	146
Ciorbă cu fasole boabe și costiță	316	147
Ciorbă cu fasole verde	324	151
Ciorbă cu lobodă	317	147
Ciorbă cu perișoare	351	164
Ciorbă cu perișoare (à la grec)	352	165
Ciorbă cu perișoare speciale	353	165
Ciorbă cu perișoare din stavrid	1190	556
Ciorbă cu praz	325	151
Ciorbă cu salată verde	318	148
Ciorbă cu tarhon	326	152
Ciorbă cu urzici	319	148
Ciorbă cu varză albă	327	152
Ciorbă de burtă	355	166
Ciorbă de crap	332	155
Ciorbă din mărunțaie de pui (à la grec)	342	160
Ciorbă de potroace	343	160
Ciorbă de stavrid	1191	557
Ciorbă din legume proaspete	328	153
Ciorbă țărănească cu carne de mînzat	338	158
Ciorbă țărănească cu carne de porc	347	162
Ciorbă țărănească cu carne de pui	344	161
Ciorbă țărănească cu carne de vită	354	166
Ciorbă țărănească din legume	329	153
Ciorbă ucraineană din legume	330	154
Ciulama cu ciuperci	394	185
Ciulama de pui cu mămăliguță	614	288
Ciulama de rinichi cu mămăliguță	675	318
Ciuperci cu carne de miel	929	443
Ciuperci cu carne de porc	676	319
Ciuperci cu carne de vită	800	379
Ciuperci cu smîntînă	395	185
Ciuperci cu sos de lămîie (à la grec)	84	47
Ciuperci la grătar	992	471
Ciuperci umplute	85	48
Ciuperci umplute cu carne de porc	565	262
Cîrnați afumați de căprioară	1234	580
Cîrnați afumați de cerb	1235	580
Cîrnați bulgărești	1225	576
Cîrnați de mistreț	1236	581
Cîrnați din stavrid	1178	550
Cîrnați din stavrid (semipreparat)	1215	570
Cîrnați oltenești	1226	577
Cîrnați proaspeți de porc	1224	576
Cîrnați proaspeți de porc la tigaie	965	462
Clătite cu brînză de vaci	1065	505
Clătite cu carne	574	266
Clătite cu ciuperci	193	93
Clătite cu dulceață	1063	505
Clătite cu gem	1067	506

	Număr rețetă	Număr pagină
Clătite cu pastă din stavrid	1179	550
Clătite umplute cu carne de pui	558	258
Cocteil cu brînză de vaci și portocale	1068	506
Colțunași cu brînză de vaci	1069	507
Colțunași din cartofi cu carne de porc	566	262
Colțunași cu carne de pui	615	289
Compot de caise sau piersici	1070	507
Compot de cireșe	1071	507
Compot de gutui	1072	508
Compot de mere sau pere	1073	508
Compot de vișine	1074	508
Conopidă cu carne de porc	677	319
Conopidă cu carne de vită	801	340
Conopidă cu smîntînă	396	185
Conopidă cu sos remulad	397	186
Conopidă cu sos de smîntînă	398	186
Conopidă cu unt și cașcaval	399	186
Conopidă gratinată	400	187
Conopidă gratinată cu ciuperci	401	187
Conopidă pane	402	188
Conopidă poloneză	403	188
Consome	297	137
Cotlet de miel pane	930	444
Cotlet de mistreț afumat	1237	581
Cotlet de porc ardelenesc	678	320
Cotlet de porc bănățean	679	320
Cotlet de porc bihorean	680	321
Cotlet de porc (grădinăresc)	689	325
Cotlet de porc pane	690	325
Cotlet de porc secuiesc	691	326
Cotlet de porc sîrbesc	692	326
Cotlet de porc (vînătoresc)	693	327
Cotlet de porc cu cîrnați	681	321
Cotlet de porc cu creier și pireu de cartofi	682	322
Cotlet de porc cu legume	683	322
Cotlet de porc cu sos picant	684	323
Cotlet de porc cu sos de lămîie (à la grec)	694	327
Cotlet de porc cu sos de smîntînă	686	324
Cotlet de porc cu sos de tarhon	687	324
Cotlet de porc cu șuncă și pireu de cartofi	685	323
Cotlet de porc cu usturoi	688	324
Cotlet de porc la grătar	966	462
Cotlet de porc la tavă	967	463
Cotlet din carne de porc mistreț cu sos de vin	1033	487
Crap cu măsline	479	223
Crap cu orez	480	224
Crap cu sos de vin roșu	481	224
Crap cu sos Madera (matelot)	482	225
Crap cu verdețuri	483	225
Crap marinăresc	484	226
Crap pane	485	226
Crap pescăresc	486	227
Crap pe varză	487	227
Crap pentru prăjit	1117	527
Crap portughez	488	228
Crap prăjit	489	228
Crap provincial	490	229
Crap rasol	491	229
Crap sîrbesc	492	230
Crap spaniol	493	230
Crap umplut cu orez	494	230
Crap unguresc	495	231
Creier de vită cu salată à la rus în aspic	105	56
Creier de vită cu sos de lămîie (à la grec)	106	57
Creier de vită în aspic	107	57
Creier de vită la grătar	978	466
Creier de vită pane	241	111
Creier și rinichi sote	695	328
Cremă cu macaroane	304	141
Cremă cu sos de cacao	1075	509
Cremă de zahăr caramel	1076	509
Cremă de zahăr caramel cu lămîie	1077	510
Cremă de zahăr caramel cu portocale	1078	510
Cremă din carne de pui	312	145
Cremă din cartofi	298	138
Cremă din ciuperci cu carne de găină	311	144
Cremă din conopidă	299	138
Cremă din dovlecei	300	139
Cremă din fasole boabe	301	139
Cremă din gulii	302	140
Cremă din legume	303	140
Cremă din mazăre	305	141
Cremă din morcovi	306	142
Cremă din orez	307	142
Cremă din salată verde	308	143
Cremă din spanac	309	143
Cremă din țelină	310	144
Crochete din carne de porc	696	328
Crochete din carne de porc și pireu de cartofi	697	329
Crochete din carne de pui cu mazăre	616	289
Crochete din cartofi și mazăre	171	83
Crochete din cașcaval	186	90
Crochete din creier cu sos tartar	242	111
Crochete din ciuperci cu sos de smîntînă	172	84
Crochete din griș	194	93
Crochete din griș cu mazăre	195	94
Crochete din ou cu sos tartar	90	50
Crochete din stavrid	1180	551
Crochete din șuncă	243	112
Crochete din șuncă cu sos tartar	114	60
Curcan cu măsline	617	290
Curcan la tavă cu sos din ciuperci	618	290

D

Dovlecei cu carne de vită	802	380
Dovlecei cu carne de vițel	893	426
Dovlecei cu cimbru	404	188
Dovlecei cu smîntînă (ardelenești)	406	189
Dovlecei cu sos de lămîie (à la grec)	407	190
Dovlecei cu sos de smîntînă	405	189
Dovlecei cu unt și smîntînă	408	190
Dovlecei gratinați	409	190
Dovlecei țărănești	173	84
Dovlecei umpluți	577	268
Dovlecei umpluți cu carne de porc și vită	1118	527
Dovlecei umpluți cu legume	174	85
Drob de miel	931	444
Drob din măruntaie de porc	244	112

E

Escalop de porc bănățean	698	329
Escalop de porc cu sos de vin	699	330
Escalop de porc cu sos picant	700	330
Ecalop de porc „Zingara“	701	330
Escalop de vițel (clujean)	895	427
Escalop de vițel cu ciuperci	894	426
Escalop de vițel cu ciuperoi și sos de smîntînă	896	427
Escalop de vițel cu sos de vin	897	428
Escalop din carne de căprioară cu ciuperci	1034	487
Esență de oase (glace)	53	36
Esență de pește	54	36
Esență din oase de stavrid	1214	570

F

Fasole bătută	410	191
Fasole bătută (gospodina)	1119	527
Fasole boabe cu carne de berbec	946	425
Fasole boabe cu carne de porc	702	331
Fasole boabe cu carne de vită	803	381
Fasole boabe cu ciolan de porc	703	331
Fasole verde cu carne de miel	932	445
Fasole verde cu carne de porc	704	332
Fasole verde cu carne de vită	804	381

	Număr rețetă	Număr pagină
Fasole verde cu smîntînă (ardelenească)	411	191
Fasole verde cu unt și smîntînă	412	192
Fasole verde sote	993	471
Fazan la tavă	1035	488
Ficat de porc cu ceapă	705	332
Ficat de porc cu sos de smîntînă	706	333
Ficat de porc cu sos de smîntînă și macaroane	707	333
Ficat de porc împănat cu slănină	708	333
Ficat de porc la grătar	968	463
Ficat de porc Meuniere	709	334
Ficat de porc pane	710	334
Ficat de porc prăjit cu ceapă (lionez)	245	112
Ficat de porc tirolez	711	334
Ficat papricat de porc	712	335
Ficat papricat de porc cu smîntînă și găluște	713	335
File de hek prăjit	496	231
File de morun sau nisetru siberian	497	231
File de stavrid gratinat	1195	559
File de șalău cu ciuperci	498	232
File de șalău cu salată à la rus în aspic	499	232
File de șalău cu sos Madera (hotelier)	500	233
File de șalău cu sos Meuniere	501	233
File de șalău franțuzesc (Orly)	502	233
File de șalău gratinat	503	234
File de șalău pane	504	234
File de șalău portughez	505	235
File de șalău prăjit	506	235
File de șalău provincial	507	236
File de șalău rasol	508	236
File de știucă prăjit	509	237
File de știucă rasol	510	237
Foi de clătite	1120	528
Foi de clătite din cartofi	55	36
Foi de clătite din cartofi (gospodina)	1121	528
Foietaj crud	56	36
Fricando de vițel à la Ștefania	898	428
Frigănele cu mazăre	413	192
Frigărui asortate	979	467
Frigărui asortate cu organe	980	467
Frigărui din carne de porc	969	463
Frigărui din carne de porc și berbec	970	464
Frigărui dobrogene din carne de berbec	963	468
Friptură breze din carne de pui cu ciuperci	619	291
Friptură de miel la tavă	960	460
Friptură de porc cehoslovacă	714	366
Friptură de porc cu ciuperci	715	336
Friptură de porc cu ghiveci bulgăresc	716	337
Friptură de vițel la tavă	983	468
Friptură din carne de curcan la tavă cu varză călită	620	298
Friptură din carne de porc cu roșii	717	337
Friptură din carne de porc marinărească	718	338
Friptură din carne de pui la tavă	956	459
Friptură din carne de pui la tavă cu legume	623	293
Friptură din carne de pui la tavă cu mujdei și mămăligă	624	293
Friptură din carne de pui cu sos de legume	621	292
Friptură din carne de pui cu sos tomat	622	292
Friptură din carne de vită cu ficat (ca la Strassbourg)	805	382
Friptură din carne de vită cu sos de vin	806	382
Friptură din carne de vită împănată cu slănină	981	467
Friptură din carne de vită la tavă	982	468
Friptură înăbușită de miel	959	460
Friptură picantă din carne de vită	807	383
Friptură tocată (berlineză)	604	283
Friptură vînătorească din carne de vită	808	383
Fudulii de berbec la grătar	962	461

G

Garnitură asortată	994	472
Găină rasol cu legume și hrean	625	293
Găluște cu antricot de vită și mazăre	809	384
Găluște cu antricot de vită și sos papricat	810	384
Găluște cu prune	1122	528
Găluște cu rinichi de porc	719	338
Găluște din brînză de vaci	187	91
Găluște din brînză de vaci și smîntînă	188	91
Găluște din cartofi pentru papricaș	57	37
Găluște din făină pentru papricaș	58	37
Găluște din ficat	59	38
Găluște din griș	60	38
Găluște din griș cu pireu de spanac	414	192
Găluște ungurești	196	94
Ghiveci bulgăresc	720	339
Ghiveci cu carne de vită	811	385
Ghiveci cu crap	511	237
Ghiveci cu legume (gospodina)	1123	529
Ghiveci cu stavrid	1196	560
Ghiveci din legume	415	193
Ghiveci din legume (de toamnă)	416	193
Ghiveci din legume proaspete		
Ghiveci din legume proaspete (de vară) cu carne de vită (cap de piept)	417 812	194 385
Ghiveci din mărunțaie de miel	933	445
Ghiveci național	813	386
Gnoki florentin	543	250
Gnoki gratinați	544	251
Gogonele murate umplute cu carne de porc	567	263
Gogoșari cu orez și ochiuri	470	217
Gogoșari umpluți cu salată de crudități	86	48
Gogoși din cartofi	197	94
Gogoși din stavrid	1181	551
Gogoși pripite cu cașcaval	198	95
Griș cu lapte	1079	511
Griș cu frișcă și fructe confiate	1080	511
Griș garnitură	995	472
Gulaș berlinez	721	339
Gulaș cu carne de pui	626	294
Gulaș mureșan	814	387
Gulaș secuiesc	722	340
Gulaș unguresc	815	387
Gulaș vegetarian (bulgăresc)	418	194
Gulaș vienez	816	388
Gutui cu carne de porc	723	340
Gutui cu carne de vită	817	388

H

Hek prăjit	512	238

I

Iahnie de cartofi	419	195
Iahnie de fasole boabe	420	195
Iahnie de fasole boabe (gospodina)	1124	529
Iahnie din ciuperci	175	85
Icre de crap sau știucă	99	53
Icre din brînză cu roșii	80	46
Icre tarama	100	54
Iepure cu ciuperci	1037	489
Iepure cu măsline	1038	490
Iepure cu sos de lămîie (à la grec)	1036	489
Inimă de porc la grătar	971	464
Inimă de porc prăjită	246	113
Iofca cu brînză de vaci	545	251

J

Jigo (pulpă) de berbec cu fasole boabe	947	452
Jumări cu costiță afumată	206	98

	Număr rețetă	Număr pagină
Jumări cu roșii	207	98
Jumări cu roșii portugheze	208	98
K		
Kievskaia de pui	627	294
L		
Langoși	1081	511
Lapte de pasăre	1082	512
Legume asortate	996	472
Legume asortate gratinate	421	196
Legume cu antricot de vită „Cazino“	818	389
Legume cu antricot de vită și smîntînă	819	389
Legume cu carne de berbec	948	453
Legume cu carne de pui	628	295
Legume cu carne de vită	820	390
Legume cu ciolan de porc	724	341
Legume cu cotlet de porc (Jardinier)	725	341
Legume cu cotlet de porc și ciuperci	726	342
Legume cu vrăbioare de vițel (Club)	821	390
Limbă breze cu ciuperci	824	392
Limbă breze cu macaroane	825	392
Limbă breze cu pireu de spanac	826	393
Limbă cu mărar	822	391
Limbă cu măsline	827	393
Limbă cu pireu de cartofi	823	391
Limbă cu sos alb	828	394
Limbă cu sos Madera	829	394
Limbă cu sos picant	830	395
Limbă cu sos de smîntînă	831	395
Limbă cu sos tomat	836	398
Limbă cu tarhon	835	397
Limbă de vită cu boia	1125	530
Limbă de vită cu sos remulad	108	57
Limbă de vită cu sos remulad și roșii	109	58
Limbă de vită cu sos tartar	110	58
Limbă de vită în aspic	111	59
Limbă pane	832	396
Limbă rasol cu cartofi	833	396
Limbă rasol cu legume	834	397
Liptauer	81	46
Liptauer timișorean	82	47
M		
Macaroane cu brînză	546	252
Macaroane cu carne de vită	578	268
Macaroane cu ciuperci și sos tomat	547	252
Macaroane cu ficăței de pasăre și sos tomat	548	252
Macaroane cu piept de pui	629	295
Macaroane cu sos tomat	551	254
Macaroane cu șuncă și sos tomat	552	254
Macaroane cu unt	997	473
Macaroane gratinate	549	253
Macaroane milaneze	550	253
Maioneză	6	19
Maioneză (semipreparat)	1126	530
Marinată cu crap	513	238
Marinată cu stavrid	514	238
Mazăre cu carne de miel	934	446
Mazăre cu carne de porc	727	342
Mazăre cu carne de vită	837	398
Mazăre sote	1002	474
Mazăre verde cu smîntînă	422	196
Mămăligă cu brînză de vaci și unt	200	96
Mămăligă cu brînză și ouă la cuptor	199	95
Mămăligă cu unt și brînză	201	96
Mămăligă românească din mălai extra	1001	474
Mămăliguță pripită	999	473
Mămăliguță pripită din mălai extra	999	473
Mămăliguță românească	1000	474
Medalion de porc cu sos picant	727	342
Medalion de vițel	899	429
Medalion din carne de căprioară cu ciuperci	1039	490
Medalion din stavrid	1182	552
Mere coapte	1084	553
Mere în foietaj	1085	553
Mere șufle	1086	554
Mețvurșt	1229	579
Miel cu sos de smîntînă (fricase)	935	446
Minciunele	1083	512
Mititei (cu carne de vită)	1230	578
Mititei (cu carne de vită și oaie)	1231	579
Mititei (cu prapor)	1232	579
Mîncare de salată verde	425	198
Mîncare din morcovi	424	197
Morcovi cu carne de vită	838	399
Morcovi sote	426	198
Morcovi sote (garnitură)	1003	475
Mule de șuncă în aspic	115	61
Musaca de cartofi cu stavrid	1197	560
Musaca din cartofi	579	269
Musaca din cartofi cu iaurt	580	269
Musaca din dovlecei	581	270
Musaca din legume cu sos tomat	423	197
Musaca din legume „Grădinar“	471	218
Musaca din macaroane	582	271
Musaca din pîine albă și brînză	202	96
Musaca din țelină	585	273
Musaca din vinete	583	271
Musaca din vinete cu iaurt	584	272
Mușchi de porc cu salată à la rus în aspic	102	55
Mușchi de porc cu sos de ciuperci	729	343
Mușchi de porc cu sos rubiniu	730	344
Mușchi de porc împănat	973	465
Mușchi de porc la grătar	972	464
Mușchi de vită cu ciuperci	839	399
Mușchi de vită cu costiță	840	400
Mușchi de vită cu salată à la rus în aspic	112	59
Mușchi de vită în aspic	113	60
Mușchi de vită în foietaj	841	400
Mușchi de vită la grătar	984	468
Mușchi de vită umplut	842	401
Morun gratinat cu ciuperci	515	239
Morun pane	516	239
Morun sau nisetru cu sos de lămîie (à la grec)	517	240
Morun sau nisetru pescăresc	518	240
Morun sau nisetru prăjit	519	240
Morun sau nisetru provincial	520	241
Morun sau nisetru rasol	521	241
Mușchi țigănesc de căprioară	1238	581
Mușchi țigănesc de mistreț	1239	582
O		
Ochiuri cu cașcaval la capac	209	99
Ochiuri cu ciuperci la capac	210	99
Ochiuri cu costiță la capac	211	100
Ochiuri cu parizer la capac	212	100
Ochiuri cu roșii la capac	213	100
Ochiuri cu smîntînă	219	102
Ochiuri cu șuncă la capac	214	101
Ochiuri românești	215	101
Ochiuri românești cu ceapă	216	101
Ochiuri românești cu mămăligă	217	102
Ochiuri românești în tarte cu pireu de spanac	218	102
Omletă	220	103
Omletă cu brînză	221	103
Omletă cu ciuperci	222	103
Omletă cu ficăței de pasăre	223	104
Omletă cu legume	224	104
Omletă cu mazăre	225	104
Omletă cu mere	1087	514
Omletă cu mușchi țigănesc	226	105
Omletă cu roșii	227	105
Omletă cu roșii și ardei gras	228	105
Omletă cu șuncă	229	106
Omletă cu verdeață	231	106
Omletă sufle	1088	514

	Număr rețetă	Număr pagină
Omletă țărănească	230	106
Orez cu ciolan de porc	731	344
Orez cu frișcă	1089	515
Orez cu lapte	1090	515
Orez cu lapte (gospodina)	1127	530
Orez cu mere	1091	515
Ostropel cu carne de porc	732	345
Ostropel cu carne de vită	843	401
Ostropel din carne de pui	630	296
Ouă à la rus	1128	531
Ouă à la rus în aspic	1129	531
Ouă „Cazino"	91	50
Ouă cu creier	233	107
Ouă cu maioneză	92	51
Ouă cu roșii și ceapă verde	93	51
Ouă cu șuncă în aspic	94	51
Ouă cu sos tartar	95	52
Ouă moi în tarte cu ciuperci	234	107
Ouă moi în tarte gratinate	235	108
Ouă moi în tarte „Zingara"	236	108
Ouă fierte moi	232	107
Ouă umplute cu legume	96	52
Ouă umplute cu pastă din brînză	97	53
Ouă umplute cu pateu din ficat	98	53
P		
Pacea din picioare de vițel	900	429
Pai parmezan	61	38
Papanași	1092	516
Papanași cu brînză de vaci	1130	531
Papanași fierți	1093	516
Popiote din carne de porc	738	347
Papricaș cu carne de pui	638	296
Papricaș cu ciuperci	427	198
Papricaș de miel cu cartofi	936	447
Papricaș de miel cu găluște	937	447
Papricaș din carne de porc cu cartofi	733	345
Papricaș din carne de porc cu găluște	734	346
Papricaș din carne de porc mistreț (vînătoresc)	1040	491
Papricaș din carne de vită cu cartofi	844	402
Papricaș din carne de vită cu găluște	845	402
Papricaș din rinichi de porc cu orez	735	346
Parizer pane	247	110
Pastă din brînză cu boia	62	39
Pastă din brînză și cașcaval	63	39
Pastă din brînză Făgăraș	64	39
Pastă din carne de porc	65	40
Pastă din cartofi cu maioneză	428	199
Pastă din cartofi, ouă fierte și maioneză	1131	532
Pastă din sardele	1132	532
Pastă din stavrid	1133	532
Pastă din stavrid pentru chiftele	1216	571
Pastă din stavrid pentru cîrnați	1217	571
Pastă din stavrid pentru gustări	1218	572
Pastă din stavrid pentru pîrjoale	1219	572
Pastă din stavrid pentru sarmale	1220	573
Pastă din stavrid pentru umplut legume	1221	573
Pastă din șuncă în aspic	116	61
Pastramă de căprioară	1240	582
Pastramă de cerb	1241	582
Pastramă de mistreț	1242	583
Pateu din ficat de porc	66	40
Pateu din ficat de porc în aspic (timișorean)	103	55
Pateu din ficat de porc (clujean)	104	56
Patricieni	1233	579
Păstrăvi à la rus	522	242
Păstrăvi prăjiți	523	242
Perișoare cu verdeață	605	283
Perișoare cu verdețuri (semipreparat)	1134	533
Perișoare din cartofi cu sos tomat	429	199
Perișoare din stavrid cu sos tomat	1199	561
Piept de porc înăbușit	736	347
Piept de porc (scăricică) la grătar	974	465
Piept de vițel umplut	901	430
Piftie cu carne de pui	1135	533
Piftie cu carne de curcan	101	54
Pilaf	1004	475
Pilaf cu carne de curcan	632	297
Pilaf cu carne de miel	938	448
Pilaf cu carne de pui	633	297
Pilaf cu carne de vițel	902	430
Pilaf cu ciuperci și cașcaval	473	219
Pilaf cu ciuperci și sos de smîntînă	472	218
Pilaf cu creier de vită	846	403
Pilaf cu lin (indian)	524	242
Pilaf cu mărunțaie din pui	634	298
Pilaf cu praz	430	199
Pilaf cu prune uscate	431	200
Pilaf cu pulpe de curcan	636	299
Pilaf din dovlecei	474	219
Pilaf oriental cu carne de porc	737	347
Pireu de mere	432	200
Pireu din cartofi	1005	475
Pireu din cartofi cu friganele	434	201
Pireu din spanac cu friganele	435	201
Pireu din spanac cu ochiuri românești	433	200
Pireu din spanac cu usturoi	436	201
Pireu din țelină cu friganele	437	202
Pireu din urzici cu usturoi	438	202
Pirogi cu brînză	1094	516
Pizza „Alexandres	1170	546
Pizzà „Bologneza"	1171	546
Pizza „Capricioso"	1172	546
Pizza „Due stagione"	1173	547
Pizza „Italiana"	1174	547
Pizza „Napolitana"	1175	547
Pizza „Romana"	1176	548
Pîrjoale din carne de pui	559	258
Pîrjoale din stavrid	1198	561
Pîrjoale moldovenești	586	273
Pîrjoale moldovenești	1136	534
Plachie cu stavrid	1200	562
Plachie din crap	525	243
Plăcintă cu brînză de vaci	1095	517
Plăcintă cu brînză de vaci și stafide	1096	517
Plăcintă cu mere	1097	518
Plăcintă sibiană	1137	534
Pogaci cu jumări	203	97
Praz cu măsline	439	203
Prune cu carne de vită	847	403
Pui cu ciuperci	636	299
Pui cu ciuperci și măsline	637	299
Pui cu conopidă	638	300
Pui cu fasole verde	639	300
Pui cu măsline	640	301
Pui cu morcovi și sos de smîntînă	641	301
Pui cu orez și sos suprem	642	302
Pui cu roșii	643	302
Pui cu smîntînă	644	303
Pui cu vinete	645	303
Pui de baltă cu sos Mèuniere	526	243
Pui de baltă pane	527	244
Pui în aspic (piesă întreagă)	646	303
Pui în aspic cu salată à la rus	647	304
Pui la caserole	648	305
Pui la frigare	957	459
Pui la tavă	1138	534
Pui pane	649	305
Pui pane (semipreparat)	1139	535
Pui parizian	650	305
Pui sote cu arpagic	651	306
Pui sote cu ciuperci și sos de smîntînă	652	306
Pui sote cu conopidă	653	307
Pui sote cu găluște	654	307
Pui sote cu smîntînă	655	308
Pui umplut la tavă	656	308
Pulpă de berbec cu sos vînătoresc	949	453
Pulpă de miel la frigare	961	461
Pulpă de porc cu ciuperci	739	348
Pulpă de porc la tavă	975	465
Pulpă de porc mistreț în aspic	1041	491

	Număr rețetă	Număr pagină
Pulpă de vită la tavă cu pireu din cartofi	848	404
Pulpă de vită la tavă	985	469
Pulpă împănată de vită	849	404
Pulpă împănată de vițel	903	431
R		
Ragut din carne de pui	657	309
Ragut de berbec	950	454
Ragut de berbec (german)	951	454
Ragut de vițel cu sos de legume	904	431
Ramstek	850	405
Ramstek cu sos din ciuperci	851	405
Ramstek german	851	406
Rasol de vită	853	406
Ravioli cu carne de pui gratinate	560	259
Ravioli cu ciuperci	553	254
Ravioli cu carne de vită și sos tomat	587	274
Ravioli cu spanac	440	203
Răzătură de lămîie	67	40
Rinichi de porc cu macaroane	740	348
Rinichi de porc la grătar	976	466
Rinichi de vită prăjit	248	113
Rizoto cu ficăței de pasăre	658	309
Rizoto cu șuncă și șvaițer	476	220
Rizoto milanez	475	365
Rosbrat cu legume (ardelenesc)	855	407
Roșii cu carne de porc	741	349
Roșii cu carne de vită	854	407
Roșii umplute cu carne de vită	588	275
Roșii umplute cu ciuperci	441	204
Roșii umplute cu orez	442	204
Roșii umplute cu orez (semipreparat)	1140	535
Roșii umplute cu salată à la rus	88	49
Roșii umplute cu salată de legume	87	49
Roșii umplute cu stavrid	1201	52
Roșii umplute cu vinete tocate	89	49
Ruladă cu brînză	189	91
Ruladă de căprioară	1243	583
Ruladă de mistreț	1244	583
Ruladă de pîine albă și șuncă	204	97
Ruladă din cartofi cu costiță afumată	176	86
Ruladă din carne de vită cu ficăței de pasăre	589	275
Ruladă din carne de vită cu ouă umplute	249	114
Ruladă din legume și carne de vită	1141	535
Ruladă din omletă cu spanac	117	62
Rulou cu carne de porc și ciuperci	250	114
Rulou cu crenvurști	251	115
Rulou cu pastă de brînză	118	62
Rulou cu pastă din șuncă	120	63
Rulou cu pateu din ficat	119	63
Rulou de vițel umplut cu ciuperci și orez	905	432
Rulou de vițel umplut cu creier și orez	906	432
Rulou de vițel umplut cu ficăței de pui	907	433
Rulou de vițel umplut cu șuncă și sos de smîntînă	908	434
Rulou din carne de porc cu ou în aspic	121	63
Rulou din carne de vită umplut cu macaroane	936	408
Rulou din carne tocată de porc în suc propriu	568	263
Rulou din foietaj	68	41
Rulou din parizer cu brînză	122	64
Rulou din stavrid cu salată à la rus	1183	552
Rulou din șuncă cu salată à la rus în aspic	123	64
S		
Salată à la Praga	145	73
Salată à la Moscova	137	70
Salată à la rus	146	74
Salată à la rus (gospodina)	1153	539
Salată berlineză	1144	536
Salată bouef	124	64
Salată bouef (gospodina)	1143	536
Salată bulgărească din ciuperci	1011	478
Salată creață	1020	481
Salată de andive	1008	477
Salată de ardei copți	1009	477
Salată de ardei copți și roșii	1010	478
Salată de castraveți (clujeană)	1012	478
Salată de castraveți murați	1013	479
Salată de căpșuni	1198	518
Salată de morcovi	1021	481
Salată de pasăre	143	73
Salată de pasăre în aspic	144	73
Salată de portocale	1099	518
Salată de varză albă proaspătă	1027	483
Salată din ardei copți	1142	536
Salată din brînză cu roșii	1145	537
Salată din cartofi cu maioneză (cehoslovacă)	1146	537
Salată din castraveți cu roșii	1014	479
Salată din castraveți cu roșii și ceapă	1016	480
Salată din castraveți, roșii, ardei gras și ceapă	1015	479
Salată din chilcă	1147	537
Salată din ciuperci (poloneză)	1017	480
Salată din ciuperci	1018	480
Salată din conopidă cu muștar	1019	481
Salată din crudități	125	65
Salată din crudități cu limbă de vită sau porc	128	66
Salată din crudități cu iaurt	127	66
Salată din crudități cu mere	130	67
Salată din crudități cu șuncă și brînză telemea	126	65
Salată din crudități cu sos kechup	129	67
Salată din fasole boabe	131	67
Salată din fasole verde	132	68
Salată din legume (bulgărească)	135	69
Salată din legume cu carne (cehoslovacă)	1148	538
Salată din legume proaspete cu maioneză	136	70
Salată din ouă cu maioneză (germană)	142	72
Salată din roșii	1022	482
Salată din roșii (moldovenească)	1023	482
Salată din roșii umplute (bulgărească)	1024	482
Salată din scrumbii de mare cu maioneză	528	244
Salată din sfeclă roșie	1025	483
Salată din sfeclă roșie (gospodina)	1149	538
Salată din spaghete cu sos vinegret	147	74
Salată din stavrid cu ceapă	1184	553
Salată din țelină	148	75
Salată din țelină cu smîntînă	149	75
Salată din varză albă cu ardei gras	1026	483
Salată din varză albă murată	1028	484
Salată din varză roșie	1029	484
Salată din vinete	150	75
Salată din vinete cu roșii	151	76
Salată franceză	133	68
Salată italiană	134	69
Salată orientală cu maioneză	141	72
Salată orientală de iarnă	140	72
Salată orientală de iarnă (gospodina)	1150	538
Salată orientală de primăvară	138	71
Salată orientală de primăvară (gospodina)	1151	539
Salată orientală de vară	139	71
Salată orientală de vară (gospodina)	1152	539
Salată verde	1030	484
Salată verde ardelenească	1031	485
Salată verde cu sos de muștar	1032	485
Sandviș cu brînză și maioneză	152	76
Sandviș cu brînză telemea	153	76
Sandviș cu cașcaval	154	77
Sandviș cu friptură de pasăre	164	80

	Număr rețetă	Număr pagină
Sandviș cu parizer	157	78
Sandviș cu pastă de brînză Făgăraș	155	77
Sandviș cu pastă de șuncă	161	79
Sandviș cu salam	158	78
Sandviș cu salam de Sibiu	159	78
Sandviș cu sardele	163	80
Sandviș cu șuncă	160	79
Sandviș cu șvaițer	156	77
Sandviș cu tobă	162	79
Sandviș special cu friptură de porc	165	80
Saramură de caras	529	244
Saramură de ciortan	530	245
Saramură de crap	531	245
Saramură din stavrid	1159	542
Sarmale cu arpacaș în foi de viță	443	205
Sarmale cu carne de porc în foi de varză (gospodina)	1154	540
Sarmale cu carne de porc în foi de varză	569	264
Sarmale cu carne de porc în foi de varză (cu arpacaș)	1155	540
Sarmale cu carne de porc și vită în foi de varză	1157	541
Sarmale cu carne de pui în foi de varză	561	260
Sarmale cu carne de vită în foi de varză	590	276
Sarmale cu carne de vînat în foi de varză	1042	492
Sarmale cu orez în foi de varză	444	205
Sarmale cu orez în foi de viță	445	206
Sarmale din stavrid	1202	563
Sarmale în foi de varză (cu arpacaș și orez)	608	285
Sarmale în foi de varză	609	285
Sărmăluțe cu carne de porc în foi de viță (cu arpacaș)	1156	541
Sărmăluțe cu carne de vită în foi de viță	1158	542
Sărmăluțe în foi de spanac	606	284
Sărmăluțe în foi de ștevie	607	284
Sărmăluțe în foi de viță (cu arpacaș și orez)	610	286
Sașlîc de miel (frigărui)	939	448
Scrumbii de Dunăre cu sos de lămîie (à la grec)	532	245
Scrumbi de Dunăre la grătar	533	246
Scrumbii în pergament	534	246
Sive cu carne de iepure	1043	493
Somn cu ciuperci și sos de smîntînă	535	246
Somn cu roșii la cuptor	536	247
Somn Meuniere	537	247
Somn pane	538	247
Somn rasol	539	248
Sos alb (chaud-froid)	1	17
Sos alb cu vin	21	24
Sos alb din lapte	17	23
Sos alb din supă de pasăre (suprem)	20	24
Sos alb pentru rumenit (Morney)	19	23
Sos alb picant (cehoslovac)	18	23
Sos brun (chaud-froid)	4	18
Sos brun (spaniol)	22	25
Sos brun cu măduvă	23	25
Sos cu ciuperci	26	26
Sos Colbert	27	26
Sos de hrean	30	27
Sos de lămîie (à la grec)	5	19
Sos de maioneză cu aspic	7	19
Sos de maioneză cu muștar	8	20
Sos de măcriș	32	28
Sos de mărar	33	28
Sos de mere	34	29
Sos de muștar (ardelenesc)	37	30
Sos de oțet cu verdeață	9	20
Sos de smîntînă	40	31
Sos de smîntînă pentru vînat	43	32
Sos de tarhon	44	32
Sos de tarhon (cehoslovac)	45	32
Sos de unt (maitre 'd hotel)	13	21
Sos de usturoi	50	34
Sos de vin alb	48	33
Sos de vin roșu	49	34
Sos demi-grace	29	27
Sos de castraveți	24	25
Sos de ceapă	25	26
Sos din ouă și muștar (bearnez)	39	30
Sos Madera	31	28
Sos Meuniere	35	29
Sos Meuniere fără capere	36	29
Sos olandez	38	30
Sos pentru fripturi înăbușite (vînătoresc)	28	27
Sos picant	40	31
Sos picant cu muștar	41	31
Sos pizza	1169	545
Sos ravigot	10	20
Sos remulad	11	21
Sos tartar	12	21
Sos tomat	46	33
Sos unguresc	47	33
Sos verde pentru pește	15	22
Sos vinegret	16	22
Sote din carne de porc cu mămăliguță	742	349
Sote din carne de porc în foietaj	744	350
Sote din carne de vită cu cartofi	866	412
Sote din carne (Nicorești)	867	413
Sote din carne de vită (Stroganoff)	868	413
Sote din creier de vită	865	412
Sote din ficat de porc	743	350
Sote din mărunțaie de pui	659	310
Sote din rinichi de porc	745	351
Spaghete cu brînză de vaci	554	255
Spaghete (macaroane) cu ciuperci	555	255
Spanac cu carne de miel	940	449
Spanac cu carne de porc	746	351
Spanac cu carne de vită	869	414
Spanac cu ciuperci gratinate	448	207
Spanac cu friptură de porc	747	352
Spinare de căprioară cu sos de smîntînă	1045	494
Stavrid cu pilaf	1205	565
Stavrid cu salată orientală	1185	553
Stavrid cu sos de lămîie (à la grec)	1208	566
Stavrid cu sos de maioneză (remulad)	1186	554
Stavrid cu sos de usturoi (spaniol)	1209	567
Stavrid în saramură	1207	566
Stavrid pane	1203	564
Stavrid pescăresc	1204	564
Stavrid prăjit	1210	567
Stavrid prăjit	540	248
Stavrid prăjit (gospodina)	1162	543
Stavrid rasol cu legume	1206	565
Stufat cu carne de vită	870	414
Stufat de miel	941	449
Stufat de vițel	919	438
Sufleu de vanilie	1101	619
Sufleu din spanac	449	208
Sufleu din șvaițer	190	92
Sufleu din vinete	450	208
Sufleu surpriză	1100	519
Supă bulion cu orez	261	121
Supă cu cartofi și ciuperci	262	121
Supă cu chimen	263	122
Supă cu ciuperci și găluște	264	122
Supă cu ciuperci și orez	265	123
Supă cu conopidă	266	123
Supă cu fasole boabe și costiță	257	119
Supă cu fidea	267	123
Supă cu găluște din griș	268	124
Supă cu gulii	269	124
Supă cu mazăre și găluște	271	125
Supă cu mere	258	119
Supă cu orez	271	125
Supă cu ouă	272	125
Supă cu praz (germană)	273	126
Supă cu praz și cartofi	274	126
Supă de tăiței	275	127
Supă cu tăiței și cartofi	276	127
Supă de varză	277	127
Supă de vișine	259	120
Supă cu carne (bulion)	69	41

	Număr rețetă	Număr pagină
Supă de carne de găină cu profiterol	284	131
Supă de oase	70	42
Supă de oase din supă concentrată	71	42
Supă de pasăre	72	42
Supă din carne de găină cu tăiței	285	131
Supă din carne de găină cu zdrențe	286	132
Supă din carne de pui cu găluște	288	133
Supă din carne de pui cu pai parmezan	289	133
Supă din carne de pui (rasol) cu tăiței	290	134
Supă din carne de vită cu găluște	292	135
Supă din carne de vită cu pai parmezan	293	135
Supă din carne de vită cu ravioli	294	136
Supă de carne de vită cu zdrențe	295	136
Supă din cartofi	278	128
Supă din ceapă	279	128
Supă din legume	280	129
Supă (ragut) din pasăre cu găluște	291	134
Supă din roșii cu orez	281	129
Supă gulaș	296	137
Supă italiană	260	120
Supă poloneză cu roșii	282	130
Supă poloneză din carne de găină	287	132
Supă țărănească cu tăiței	283	130

Ș

Șnițel cu creier	909	434
Șnițel de porc Bratislava	749	352
Șnițel de porc Poiana	752	354
Șnițel de porc Praga	753	354
Șnițel de porc cu sos de lămîie	750	353
Șnițel de porc cu usturoi	751	353
Șnițel de porc umplut	761	358
Șnițel de vițel à la Ștefania	917	437
Șnițel de vițel Palermo	914	436
Șnițel de vițel Praga	913	436
Șnițel de vițel (someșean)	916	437
Șnițel de vițel cu sos tomat	915	436
Șnițel din carne de vită	857	408
Șnițel din carne de vită cu ceapă	858	409
Șnițel din carne de vită cu orez	859	409
Șnițel din carne de vită cu sos de ardei	860	410
Șnițel din legume	446	206
Șnițel Figaro	754	355
Șnițel florentin	755	355
Șnițel Lemberg	756	356
Șnițel natur cehoslovac	861	410
Șnițel natur de vițel	910	435
Șnițel natur din carne de porc	757	356
Șnițel natur din carne de porc mistreț	1044	493
Șnițel pane de vițel	911	435
Șnițel pane din carne de berbec	952	455
Șnițel pane din carne de porc	758	357
Șnițel pane din carne de porc (gospodina)	1160	542
Șnițel pane din carne de vită	862	411
Șnițel pane din carne de vită (gospodina)	1161	543
Șnițel papricat cu smîntînă	759	357
Șnițel parizian de vițel	912	435
Șnițel parizian din carne de porc	760	357
Șnițel parizian din carne de vită	863	411
Șnițel umplut cu creier	762	358
Șnițel umplut (tirolez)	864	411
Șnițel vegetarian din cartofi	447	207
Ștek de vițel cu ficat de pui	918	438
Ștrudel cu brînză de vaci	1102	520
Ștrudel cu mere	1103	520
Șuncă fiartă cu sos Madera	748	352

T

Tarhon cu carne de porc	763	359
Tarte cu brînză de vaci	1107	522
Tarte cu ciuperci	451	209
Tarte cu macaroane și ciuperci	205	98
Tarte pentru umplut	75	43
Tartine calde cu legume	252	115
Tartine calde cu ouă ochiuri și sardele	255	117
Tartine calde cu ouă ochiuri, șuncă și cașcaval	256	117
Tartine calde (mureșene)	253	116
Tartine calde „Neptun"	254	116
Tăiței cu brînză	556	256
Tăiței cu brînză de vaci	1104	521
Tăiței cu mac	1105	521
Tăiței cu nuci	1106	522
Tăiței de casă	74	43
Tăiței din cartofi	73	43
Terină de căprioară (piesă întreagă)	1046	494
Terină de iepure (piesă întreagă)	1047	495
Tobă de mistreț	1245	584
Tocană bulgărească cu carne de vită	872	415
Tocană ca la Alba Iulia	920	439
Tocană ca la șapte vînători	922	440
Tocană cu carne de berbec (bulgărească)	953	455
Tocană cu carne de berbec cu cartofi	954	456
Tocană cu carne de miel	942	450
Tocană cu carne de oaie	955	456
Tocană cu carne de porc ardelenească	764	359
Tocană cu carne de porc „Cazino"	765	360
Tocană cu carne de porc mistreț	1048	495
Tocană cu carne de porc și roșii	766	360
Tocană cu carne de porc și smîntînă	767	361
Tocană cu carne de porc și smîntînă (germană)	768	361
Tocană cu carne de porc (ungurească)	769	362
Tocană cu carne de pui	660	310
Tocană cu ficat de porc	770	362
Tocană cu mămăliguță	873	416
Tocană de orez cu legume	454	210
Tocană de primăvară cu carne de miel	943	450
Tocană de vițel „ardelenească"	923	440
Tocană de vițel „poloneză"	924	441
Tocană din carne de vită cu smîntînă	874	416
Tocană din legume călugărească	455	210
Tocană „Debrețin"	921	439
Tocană dobrogeană din legume	456	211
Tocană marinărească	876	417
Tocană măcelărească	875	417
Tocană mureșeană	877	418
Tocană națională	878	418
Tocană piperată cu carne de porc	771	363
Tocană piperată cu carne de vită	879	419
Tocană țărănească	880	419
Tort din stavrid	1187	554
Tuslama populară	882	420
Turnedo cu conopidă	881	420

T

Țelină cu carne de vită	871	415
Țelină cu măsline	452	406
Țelină cu sos de smîntînă	453	406
Țelină umplută cu carne de pui	562	411

V

Varză acră cu smîntînă	457	211
Varză albă așezată	477	221
Varză călită	1006	476
Varză călită (gospodina)	1163	543
Varză cehoslovacă	458	212
Varză creață pane	459	212
Varză cu carne de porc	772	363
Varză cu carne de porc (gospodina)	1164	543
Varză cu carne de porc cehoslovacă	773	364
Varză cu carne de porc și crenvurști	774	364
Varză cu carne de vită	883	421
Varză cu carne tocată de porc	570	264
Varză cu cîrnați de porc	775	365
Varză cu ciolan de porc	776	365

	Număr rețetă	Număr pagină
Varză cu cotlet de porc	777	366
Varză cu friptură de porc	778	366
Varză cu orez	460	212
Varză cu orez (gospodina)	1165	544
Varză cu tăiței	461	213
Varză murată tocată	1167	544
Varză roșie înăbușită (călită)	1007	476
Varză umplută cu carne de vită	591	276
Varză umplută cu legume	177	86
Verdețuri cu carne de miel	944	451
Vinete bulgărești	462	213
Vinete cu carne de porc	779	367
Vinete cu carne de vită	884	421
Vinete împănate	463	214
Vinete pane	464	214
Vinete pane (gospodina)	1167	544
Vinete pane cu șuncă și cașcaval	178	87
Vinete provincial	465	215
Vinete umplute cu carne de vită	592	277
Vinete umplute cu legume	179	87
Vinete umplute cu legume și arpacaș	180	88
Vinete umplute cu stavrid	1211	568
Vol-au-vent	76	44
Vol-au-vent cu carne de găină și sos alb	661	311
Vol-au-vent cu carne de găină și sos Madera	662	311
Vol-au-vent cu carne de găină și sos de smîntînă	663	312
Vol-au-vent cu legume	467	216
Vol-au-vent cu legume și ciuperci	466	215
Vol-au-vent cu mazăre	181	88
Vrăbioară de vită cu fasole verde	885	422
Vărbioară de vită cu sos de bere	886	422
Vrăbioară de vită la grătar	986	469
Vrăbioară de vită la tavă	987	469
Z		
Zacuscă cu stavrid	1212	569

Tehnoredactor : STELIAN NANIANU

Apărut 1982 ; Format 8/61 × 86 ;
Coli tipo : 77 ; Bun de tipar 6.XII.1982

Tiparul executat sub cd. 5222/982, la
ÎNTREPRINDEREA POLIGRAFICĂ
BACĂU, str. Eliberării nr. 63

Lucrarea este tipărită pe hîrtie fabricată
de C.C.H. „LETEA" Bacău